

Rosé Sauvage

Notes de dégustation



Alliance parfaite entre vins blancs et rouges

ÉBLOUISSANT

Sa robe éblouissante rappelle la couleur d'un rubis étincelant. Les vins rouges des Riceys de l'Aube lui donnent sa couleur aux teintes écarlates profondes, semblables au rouge chatoyant des coquelicots, symbolisant l'équilibre parfait entre force et élégance.

AFFIRMÉ

Dans la lignée de cette couleur, son bouquet est une explosion de fruits rouges aux arômes les plus intenses. Imaginez des mûres, du cassis et des fraises servis sur un lit d'or, accompagnés de mandarines et relevés de délicieuses touches de safran en finale.

PROFOND

Les Chardonnays de la Montagne de Reims s'allient aux Pinots Noirs des Riceys de la Côte des Bar. Le résultat de cette alliance est une expérience intense dès la première gorgée. Avec une incisive attaque, un milieu de bouche aux arômes de fruits rouges juteux et une finale charnue aux notes épicées et fumées, ce champagne est délicieusement éblouissant. Idéal pour accompagner le canard à l'orange et autres plats de viande rouge.

50-55% Pinot Noir dont 20-25% sont vinifiés en vins rouges
30-35% Meunier
15-20% Chardonnay
10-20% vins de réserve
Dosage : 10 g/l