

Graphic Ice Rosé

INTENSE ET FOISSONNANT

Assemblage :

Ce Champagne est harmonieusement composé de 10 % de chardonnay pour lui apporter l'élégance et la finesse, 45 % de pinot noir pour la rondeur et la structure et 45 % de meunier pour le fruité et la souplesse.

Occasions de dégustation :

**À TOUT MOMENT
DU JOUR ET DE LA NUIT !**



Dégustation :

Graphic Ice Rosé est un Champagne original au fruit intense, très rafraîchissant et qui s'affranchit de tout classicisme.

Une framboise mûre, un quartier de clémentine, d'orange ou de mangue lui suffisent.

C'est un Champagne simple, enjoué, gourmand, qui résonne d'un fruit intense et d'une fraîcheur idéale.

L'assemblage tonique et gourmand lui donne un parfum irrésistible. Graphic Ice Rosé est à servir frappé ou sur glace, pour exalter son fruit claquant.



Élaboration :

Vieillessement en cave de 2 à 3 ans.

Combinaison idéale entre la fraîcheur et la charpente d'un assemblage blanc et l'expression fruitée du vin rouge à hauteur de 18 %

Le parti pris du Chef de Caves est d'adapter le dosage de la liqueur d'expédition à chaque cuvée pour en sublimer les saveurs et les arômes. Le choix du vin de réserve est primordial. Il est réalisé en fonction des crus, des années de récolte, des cépages, du mode de vinification et d'élevage pour garantir le style unique de chaque cuvée.

Accords mets/vin :

Plaisir simple

Tarte aux clémentines
ou aux fraises

Moment de détente

Clafoutis de fraises ou de cerises
Salade de fruits exotiques

Haute Couture

Fraisier