

Réserve Exclusive Rosé

NUANCÉ ET GRACIEUX

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 L'APÉRITIF : servir à 7 - 8°C.

À TABLE : servir à 10 - 12°C.



Dégustation :

La Réserve Exclusive Rosé est un Champagne éclatant de petits fruits rouges frais, aux contours nuancés.

C'est une évocation gourmande de groseille, myrtille et framboise mêlées avec un soupçon de fraise Gariguette.

La trame est fine et dynamique ; ses saveurs franches sont tout en délicatesse et en nuances.

La Réserve Exclusive Rosé est un Champagne aux parfums frais et aériens, désaltérant et joyeux, à savourer à tout moment de l'année.

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 16 %

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

Carpaccio de thon
Bouchées de bellota & chèvre frais
Salade de fruits rouges
Tarte sèche aux fraises

Moment de détente

Samoussas de volaille aux épices
Sashimis de saumon
Pavlova aux fruits rouges

Haute Couture

Canette aux navets et airelles
Saumon à "l'unilatérale" et asperges vertes
Crevettes épicées et lait de coco

Médailles :

Médaille d'Argent

International Wine & Spirit Competition 2017.

3 Étoiles

Guide Champagne Gerhard Eichelmann 2017.

Médaille d'Argent

Global Rose Masters 2017 - The Drinks Business.

Médaille d'Or et Best of Class

Sunset International Wine Competition 2017.

Note de 87/100

Wine Enthusiast de décembre 2017.

Note de 91/100

Wine Spectator du 15 décembre 2017.