

CUVÉE PREMIER CRU BRUT ROSÉ

Cœur d'harmonie

Cette cuvée rassemble les terroirs de Bergères-lès-Vertus, Vertus et le terroir de Fèrebrianges pour le pinot noir dans un bel équilibre avec une accroche gourmande
Rosé basé essentiellement sur le Chardonnay

Terroir

Argile calcaire, exposition Sud/Sud-Est
Viticulture raisonnée

Composition

85% Chardonnay – 15% Pinot noir et rosé de saigné
75% vendanges de l'année et 25% réserve perpétuelles depuis 2009.

Vinification en cuve inox

Vieillessement sur lies : 36 à 48 mois



À l'œil : Robe rose pâle très brillante, reflet cuivré et saumoné, dotée d'une gracieuse effervescence



Au nez : Arômes subtiles et gourmands, un fin bouquet de note de petits fruits rouges et zestes d'agrumes élégants



En bouche : Attaque fraîche et précise, finesse et légèreté, presque féminin et d'une précision remarquable



Dégustation : Idéal à l'apéritif, compagnon d'excellence des desserts aux fruits et chocolats

Dosage

5.5 gr sucre/litre (brut)

Tarifs

Bouteille : 23,00€ ttc Demie : 13,00€ ttc

Magnum : 47,00€ ttc

