

CUVÉE PREMIER CRU BRUT ROSÉ

Cœur d'harmonie

Implanté dans la célèbre côte des blancs, notre maison familiale vit au rythme de la vigne pour élaborer un champagne de vigneron, authentique et reflet de notre terroir

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 2003.

Vinification en cuve inox

Vieillessement sur lies : 24 à 36 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€ ttc
Magnum : 47€ ttc

Demie : 13€ ttc

