

# Rosé

Champagne Grand Cru



## *Le terroir*

88% Chardonnay provenant d'Oger et du Mesnil-sur-Oger, Grand Cru  
12% Pinot Noir provenant de Verzenay, Grand Cru

## *La vinification*

En cuve thermorégulées et fermentation malolactique réalisée

Vieillessement sur lies en cave voutées durant 3 ans

Vendange 2020 + 20% vins de réserve - Dosage 7 grammes par litres

Rosé d'assemblage

## *Commentaires de dégustation*

Œil : Robe cuivrée, lumineuse présentant des bulles fines et vives.

Nez : Un nez expressif dévoilant des nuances d'agrumes, d'orange sanguine suivies de notes de fruits rouges.

Bouche : Une attaque vivifiante animée portée majoritairement par la fraîcheur, la minéralité et les agrumes. La douceur des fruits rouges fait peu à peu son apparition pour finir sur une touche gourmande.

## *L'année 2020...*

La campagne 2020 aura été une nouvelle fois assez éprouvante pour la vigne. Pas ou peu de gel mais des fortes chaleurs auront engendré des dégâts d'échaudage. Malgré les coups de chaud et l'impression d'ensoleillement, la campagne 2020 ressort avec des températures et une insolation relativement normale.

Ce qui restera en mémoire, c'est une sécheresse qui s'est installée très tôt et qui a duré jusqu'au mois de septembre ainsi qu'un contexte économique mondial particulier qui amena à ne récolter qu'une partie du rendement agronomique estimé.

## *Accords mets et Champagne...*

Cette cuvée s'appréciera à l'apéritif, avec vos desserts aux fruits ou au chocolat ou lors d'un barbecue.