

# Rosé XV

Champagne Grand Cru



## *Le terroir*

88% Chardonnay provenant du Clos Cazals à Oger, Grand Cru

12% Pinot Noir provenant de Bouzy, Grand Cru

## *La vinification*

En cuve thermorégulées et fermentation malolactique réalisée

Vieillessement sur lies en cave voutées durant 3 ans

Vendange 2020 - Dosage 4 grammes par litres

Rosé d'assemblage

## *Commentaires de dégustation*

Œil : Robe cuivrée et lumineuse avec des bulles fines.

Nez : Un premier nez complexe et expressif porté sur les fruits rouges et noirs confits. A l'aération on découvre des notes gourmandes de viennoiseries et de café torréfié.

Bouche : Une attaque dynamique et vive tout en minéralité avec des arômes de fruits blancs et d'agrumes. La finale est longue et acidulée.

## *Accords mets et Champagne...*

Cette cuvée sera parfaite pour l'apéritif ou accompagnée de fruits de mer, sushis, tataki de thon, poissons, viandes blanches ou avec un dessert fruité.