

Rosé XV

Champagne

Brut - Grand Cru



Terroir : Oger, Mesnil-sur-Oger, Verzenay - Grand Cru

Cépage : 88% Chardonnay - 12% Pinot Noir

Type de sol : Crayeux

Age moyen des vignes : 40 ans

Vendanges : Manuelle

Vinification : Cuves thermo-régulées et fermentation malolactique réalisée

Dosage : 6g/litre - Brut



Vieillessement : Cave voutée au Mesnil-sur-Oger

Assemblage : Vendanges 2015

Degré alcoolique : 12,5%



Flaconnage : Bouteille (750mL)

Commentaires :

Oeil : cuivré et lumineux, bulles fines.

Nez : fruits rouges et noirs confits puis notes de viennoiseries et café torréfié.

Bouche : entrée vivifiante, minéralité du chardonnay saveur de fruits blancs et d'agrumes, finale acidulée et longueur en bouche remarquable.



Particularités : Le Rosé XV est idéal pour accompagner les apéritifs, desserts et pâtisseries fruités.