



Réserve Exclusive Rosé

A.O.C. Champagne

Cépages

10 % Chardonnay, 45 % Pinot Noir, 45 % Pinot Meunier

Type de vin

Champagne élevé en cave pendant 2 à 3 ans

Élaboration

Alliance idéale entre la fraîcheur et la structure d'un assemblage de vins blancs et l'expression fruitée du vin rouge, présent à hauteur de 16 %. Le choix du chef de cave est d'adapter le dosage de la liqueur d'expédition à chaque cuvée afin de sublimer les saveurs et les arômes. La sélection du vin de réserve est primordiale. Elle se fait en fonction des crus, des années de vendange, des cépages ainsi que des méthodes de vinification et d'élevage, afin de garantir un style unique à chaque vin.

Note de dégustation

Le Réserve Exclusive Rosé est un Champagne délicat aux douces notes de petits fruits rouges frais. Il évoque avec finesse le cassis, la myrtille et la framboise, relevés d'une touche de fraise Gariguette. La trame est fine et dynamique ; les saveurs, franches, se révèlent pourtant d'une grande délicatesse et subtilité. Champagne aux arômes frais et aériens, il étanche la soif avec joie et se déguste avec plaisir en toute saison.

Accords mets et vins

Plaisir simple : Carpaccio de thon, bouchées de jambon ibérique au fromage de chèvre frais, salade de fruits rouges, tarte sèche aux fraises.

Moment de détente : Samoussas de volaille aux épices, sashimis de saumon, pavlova aux fruits rouges.

Haute couture : Filet de canard aux navets et myrtilles, saumon « à l'unilatéral » et asperges vertes, gambas épicées au lait de coco.

Prix

- Medalla de plata International Wine & Spirit Competition
- 3 estrellas Guía Champagne Gerhard Eichelmann 2017
- Medalla de plata Global Rose Masters 2017
- The Drinks Business. Medalla de oro y Best of Class Sunset International Wine Competition 2017
- Nota de 87/100 Wine Enthusiast de diciembre 2017
- Nota de 91/100 Wine Spectator del 15 de diciembre de 2017