

CUVÉE ROSÉ DE SAIGNÉE

- GRAND CRU -



La **robe** d'un rose profond fait ressortir une mousse blanche et fine. Quelques **reflets orangés** transparaissent.

Le **nez** est intense, marqué d'abord par les petites fruits noirs comme la mûre puis les petits fruits rouges : framboise, groseille. À l'aération apparaissent des notes **confiturées et épicées**.

La **bouche** est généreuse, gourmande soutenue par une belle acidité. On y retrouve la mûre sur une finale finement **sucrée et acidulée**.

Ce rosé de saignée accompagnera tous les moments de votre repas : apéritif, biche aux aïelles, Chaource ou brie. Terminez par un dessert peu sucré, aux fruits rouges.

CÉPAGE

- 100% Pinot Noir

TERROIRS

- Aÿ Champagne Grand Cru classé 100%

VINIFICATION

- Macération

VIEILLISSEMENT

- Sur lies 18 mois

DOSAGE

- 9 grammes de sucre par litre / Liqueur Naturelle

“ JOYEUX ET INATTENDU, LE ROSÉ DE SAIGNÉE SÉDUIRA
TOUT AUTANT À L'APÉRITIF QUE SUR UN BON REPAS. ”