

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 2021 + 20% vins de réserve - 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.