

DOMINIQUE
BOULARD
CHAMPAGNE

ROSÉ DE MACÉRATION

Gourmand et généreux

Assemblage : Pinot Meunier 40% - Pinot Noir 40% - Chardonnay 20%

Terroir : Vallée de la Marne, Montagne de Reims

Age moyen des vignes : 45 ans

Fermentation malolactique: non

Vinification : cuve inox

Dosage : 7g/l

Subtilités oenologiques :

- **Robe :** Robe rose pastel intense à la bulle dense.
- **Nez :** Le nez exhale des arômes de grenade, de mûre. Il est intense sur des notes de pêche, d'orange sanguine et un léger boisé.
- **Palais :** La bouche est riche, généreuse, avec une texture soyeuse et dense regorgeant de vitalité. La finale révèle une grande fraîcheur.

Température de dégustation : 9°C

Potentiel de garde : 8 ans

Eveil des papilles : Ce vin sublimerait une côte de veau bardée au lard de colonnata, un foie gras poêlé aux figues ou une Panna cotta et son coulis de fraises.

Flaconnage : Bouteille 0.75L

**Commentaires du Meilleur Sommelier du Monde Philippe Faure-Brac, de Fabrice Sommier, maître sommelier de l'UDSF, Master of Port, ancien président des sommeliers de Lyon-Rhône Alpes, et de Gisèle Marguin, maître sommelier de l'UDSF et présidente des sommeliers d'Alpes-Marseille*

