



## Rosé - Arôme de Paradis

Assemblage : Pinot Meunier 40% - Pinot Noir 40%  
- Chardonnay 20%. Les raisins sont issus majoritairement de vieilles vignes (60 ans).

Terroir : Vallée de la Marne, Montagne de Reims

Fermentation malolactique: non

Vinification : cuve inox

Dosage : 7g/l

Potentiel de garde : 5 ans

## Subtilités oenologiques :

Robe : La mousse contraste avec la teinte soutenue aux reflets cuivrés, très brillants.

Nez : Le premier nez présente des arômes frais de violette et des senteurs mûres qui rappellent la liqueur d'orange, la confiture de fraise . On relève des notes de cerise à l'eau de vie ainsi qu'une touche de pâte de guimauve.

Palais : L'attaque en bouche est souple . On revient sur la cerise très mûre, l'écorce d'orange . La souplesse est régulière et une noble amertume ponctue la finale.

Température de dégustation : 09 ° C

Eveil des papilles : Ce rosé pourra bien sûr être présenté à l'apéritif mais on pourra aussi le servir avec des desserts à l'orange, un canard à l'orange ou même de la cuisine proche - orientale comme un tajine.

Flaconnage : Bouteille de 0,75L