



# ROSÉ DE SAIGNÉE

## 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 œnologiques** :

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 matures 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

**Potentiel de garde** : 5 ans

**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 tagine.

**Flaconnage** : Bouteille 0.75 l



*Champagne Dominique BOULARD & Filles*  
13, place du Général de Gaulle - 51480 LA NEUVILLE AUX LARRIS  
Tél. : +33 (0)3.26.51.46.31 - [www.champagne-dominique-boulard.fr](http://www.champagne-dominique-boulard.fr)