



GUY CHARBAUT

CHAMPAGNE

Rosé

BRUT - PREMIER CRU

C'est une cuvée historique de la Maison, nécessitant un grand savoir-faire. Elle débute par l'éraflage et le foulage de grappes de Pinot Noir suivis d'une macération des raisins avec leur pellicule pendant une durée de 36 à 48 heures. Cette méthode appelée « de cuvaison » ou « de saignée » donne un rosé puissant qui est avivé par 10 % de Chardonnay apportant une touche de fraîcheur raffinée.

ÉLABORATION

Le Rosé est issu de la macération du Pinot Noir avec un assemblage de 10% de Chardonnay issus de vignobles premier Cru.

Le dosage se situe autour de 8 g/litre.

Vieillessement de minimum huit ans en cave.

DÉGUSTATION

À l'œil : Les fines bulles aériennes d'une blancheur éclatante tranchent avec la teinte rouge cerise assez soutenue de ce rosé.

Au nez : Nez très expressif. A l'aération, cette cuvée libère des notes intenses de fruits rouges (framboise, fraise fraîche) mais aussi d'agrumes tels que le pamplemousse rose et l'orange sanguine.

En bouche : L'attaque est vive et plaisante. La bouche, légèrement tannique et charpentée, offre une belle structure. Ce champagne laisse une sensation intensément fruitée avec ses notes séduisantes de fruits rouges qui se prolonge sur une belle longueur.

SUGGESTIONS METS-VIN

Sa richesse fera merveille à table ou sur des amuse-bouche variés ou encore sur un dessert frais et acidulé (sorbets à la framboise, crumble aux fruits rouges, terrine de pamplemousse...)

RÉCOMPENSES



CONDITIONNEMENT



Trésors Insoupçonnés