

# Rosé de Saignée 2015

EXTRA BRUT — PREMIER CRU



Imaginée par Xavier, cette cuvée est le fruit de la seule parcelle Les Champs Bernard, située à Avenay Val-d'Or, village classé en Premier Cru. Entièrement élaborée à partir de Pinot Noir, elle doit son intensité aromatique à la méthode dite « de saignée » : les baies du fruit ont infusé le jus durant 12 heures, conférant ainsi la couleur si particulièrement marquée de ce Champagne. L'expression de cette puissance se retrouve dans sa palette aromatique fruitée, un atout de choix pour cette cuvée de caractère. Quantité limitée...

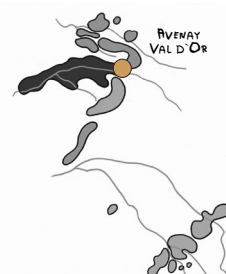
## ÉLABORATION

Cœur de cuvée sélectionné provenant uniquement du terroir de **Avenay Val-d'Or**, réputé pour l'intensité des saignées de son Pinot Noir et classé Premier Cru.

Pinot noir 100%  
Vendange de l'été 2015.

Macération de 12h, vin élevé en cuve inox, puis vieilli pendant un minimum de 5 années en cave.

Le dosage est de 3g/L — extra brut.



## DÉGUSTATION



Robe intense aux reflets saumonés, bulle aérienne et fine.

Nez au premier abord discret. Puis il dévoile des notes de confiture de fraise et d'orange sanguine, mêlés à des arômes de pamplemousse rose et de réglisse qui viennent compléter cette palette aromatique.



Souple et onctueux, la structure de ce vin laisse percevoir une colonne vertébrale reposant sur des saveurs intenses de petits fruits rouges acidulés. Un mariage équilibré entre rondeur, gourmandise et fraîcheur gustative.

## RÉCOMPENSES



## ACCORDS METS-CHAMPAGNE

Parfait sur un dessert peu sucré de fruits rouges aux accents acidulés.

Disponible en format 75cl.  
Conditionnement en coffret noir.



*Trésors Insoupçonnés*