



A N T H O L O G I E

L'hiver 2018 a été doux et pluvieux, marqué par des épisodes de gel et de neige en février, sans influencer le début de la croissance végétale. Le printemps a été chaud dès avril grâce à une réserve d'eau importante, favorisant une croissance vigoureuse des plantes. La floraison tardive en mai a promis une belle récolte. L'été a été très chaud jusqu'en août, propice à des vendanges précoces le 27 août, avec des raisins d'une qualité exceptionnelle pour la production de vins rouges riches en polyphénols et de rosés gourmands.

Ce champagne rosé, à la robe intense, brille par son équilibre parfait: gourmandise du fruit et finale de bouche longue et généreuse.

Base : Vendanges 2018

Tirage : 26 avril 2019

Dégorgement : Février 2023 / Septembre 2023 (cf. contre-étiquette)

Assemblage : 87% pinot noir, 13% chardonnay (ajout de 6% de coteaux champenois de Bouzy)

Terroir : Verzenay, Verzy Grand Cru

Sols : Argilo-calcaires (Verzenay), argilo-sableux limoneux (Verzy)

Parcelles dominantes : Les Rochelles, Les Potences, Champs St Martin

Age moyen : 40 ans

Dosage : 3,2 g/l, Extra-brut

D É G U S T A T I O N

Couleur : Belle robe rose saumonée

Nez : Notes mentholées et légèrement réglissées sur fond de petits fruits rouges.

Bouche : Gourmande et veloutée. La cerise domine et la finale est ciselée.

