



ANTHOLOGIE

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

Base : Vendanges 2015, 24% de vin de réserve (2013)

Tirage : 2016

Dégorgement : 2019-2020 (cf. contre-étiquette)

Assemblage : 72% pinot noir, 28% chardonnay (ajout de 5% de coteaux champenois)

Elevage: 3% élevés en fût de chêne du Domaine Jacques Prieur

Terroir : Verzenay, Verzy Grand Cru

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

Parcelles dominantes : Les Rochelles, Les Potences, Les Longues Raies, Les Champs Romés (Verzy)

Age moyen : 35 ans

Dosage : 2,4 g/l, Extra-brut

Production : 3 500 Bouteilles

DÉGUSTATION

Des arômes de fruits rouges frais, noyau de cerise, sensations exotiques. La bouche est croustillante, tout en friandise, à la fois ample et vineuse sur des notes de cerise et groseille. La finale est longue et généreuse.

