

ANTHOLOGIE



Champagne rosé non millésimé

Assemblage : 70% pinot noir, 30% chardonnay, 100% Grand Cru (adjonction de 8% de vin rouge)

Dosage : 4-5 g/l

Base : Vendanges 2013

Tirage : 2014

Dégorgement : 2017 - 2018 (cf. contre-étiquette)

MATURATION

Un vieillissement prolongé sur lies plus de 2 fois supérieur aux règles de l'appellation

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.

