



CHAMPAGNE
Poissenot-Berthelot

CHAMPAGNE ROSE

Champagne identitaire, généreux et gourmand

DISPONIBLE EN BOUTEILLE ET MAGNUM

Issu de nos plus vieilles vignes pour son aptitude à la production de vins de couleur, les raisins sont soigneusement cueillis à la main à maturité parfaite. Spécificité champenoise, nous élaborons notre champagne rosé par assemblage de deux cépages : le Pinot noir et le Chardonnay.

2 Cépages :
Chardonnay
Pinot Noir

2 villages :
Bergères
Arrentières

Assemblage : 86% Chardonnay
14% Pinot Noir

Vinification :

Raisins issus de nos plus vieilles vignes. Vinification en rouge : Cuvaision des baies de Pinot Noir en vendange entière. Macération et élaboration de vin rouge « tranquille ». Vinification en blanc : jus de chardonnay issus uniquement de cuvées. Fermentation alcoolique et malolactique réalisées en cuves inox thermorégulées.

Vieillessement : 36 mois en cave minimum

Dosage : Brut 10 g/L

La dégustation :

Jolie robe chatoyante, de teinte corail clair, parcourue par une effervescence régulière. Le premier nez nous offre un bouquet délicat qui se déploie progressivement. Les notes d'abord minérales et épicées évoluent vers des tonalités plus douces de beurre frais, de pain toasté et de viennoiseries. Elles sont complétées enfin par d'intenses arômes de griotte et de cerise bigarreau. En bouche, le vin évolue de façon soyeuse avec des parfums épanouis, enveloppés d'une fraîcheur remarquable. Sa séduisante texture se prolonge dans une finale savoureuse, presque saline. Un vin en plein épanouissement.

Trois mots pour le décrire : *Intense – Gourmand – Fruité*

Accord mets et vins :

A l'apéritif. Il accompagne à merveille une planche de charcuterie ibérique, une lotte grillée aux tomates confites et au romarin. Il se déguste sur une côte de bœuf au barbecue. Côté dessert, il sublime un Tiramisu aux biscuits roses de Reims aux framboises ou une Tarte aux fraises fraîches.

Conditions de service : 8°C - 10°C en flûte galbée



Médaille d'Argent 2022