

CUVÉE SÉDUCTION

« LE STYLE DES ROSÉS MODERNES »

Dosage BRUT à 10 g/l. Vieillessement de 24 mois minimum en cave avant dégorgement.
Assemblage de 60% Chardonnay, 25% Pinot Noir et 15% de vin rouge coteau champenois en provenance de vignobles de la Côte des Blancs (Grauves) et de la Montagne de Reims (Bisseuil).



Disponible en bouteille.

Analyse visuelle

La robe évoque la couleur des pétales de roses et se présente ornée de légers reflets cuivrés. Les trains de bulles, rapides et agiles, viennent nourrir un joli cordon de mousse bien blanc en surface. La présentation visuelle est ainsi particulièrement appétissante et dynamique.

Analyse olfactive

Le premier nez est fruité et intense. La cerise semble se démarquer du panier de fruits rouges qui s'offre à nous. L'ensemble s'exprime sur un fond légèrement fumé. Après aération, l'expression se fait plus riche, plus chaleureuse, plus sauvage aussi. On perçoit le « kirsché » de la cerise et la typicité de l'airelle. Le nez est complexe et mature.

Analyse gustative

L'attaque en bouche est structurée et pétulante. L'effervescence donne le tempo, tandis que l'on devine la profondeur du vin. Au réchauffement en bouche, la belle consistance de l'assemblage se confirme. Le dosage participe à ce sentiment en se mariant très agréablement à l'acidité et à la matière assez dense du vin. Celui-ci se fait plus chaleureux et tonique en deuxième partie de bouche, dévoilant encore plus d'esprit.

Finale

La finale est très longue (8 à 10 secondes de persistance aromatique) et révèle des notes fumées, de thé noir et de noisette. Elle termine sur une note consistante grâce à quelques tanins très discrets qui génèrent une légère « mâche ».

Il s'agit d'un rosé bien séduisant, pétulant, frais et à la robe délicate. Cependant, il cache un peu son jeu, car à l'aération il offre un autre visage et un joli tempérament, finalement plus complexe et vineux qu'il n'y paraît.

Service et accords

Servez ce Champagne rosé dans une flûte galbée entre 8 et 10°C de température afin de profiter de son style pétulant et vineux à la fois. Il sera parfait au moment de l'apéritif avec un jambon cru ou quelques cubes de Cheddar ou de Gouda jeunes ou encore des toasts de foie gras à la gelée de ratafia. A table il se plaira en compagnie d'un clafoutis de tomates cerises, d'un filet de rouget au poivron rouge, d'une tarte au thon ou d'une salade de fruits rouges non sucrée.

Récompenses depuis 2015

