



ROSÉ

Grande Réserve . Brut

Un Rosé de saignée surprenant et audacieux.
*L'expression fruitée et vineuse
du style Comte de Montaigne.*

Assemblage:

Rosé de saignée, 100% Pinot Noir sans rajout de vieux vins.

Vinification:

La méthode utilisée est la méthode dite champenoise qui consiste à réaliser deux fermentations du moût à température contrôlée. La deuxième fermentation advient en bouteille. Le vieillissement sur lies est trois fois plus long que le minimum consenti par le cahier des charges (15 mois). Cela afin d'assurer la complexité des vins. Le vieillissement en cave est de 3 à 4 ans pour cette cuvée. La finesse de son perlage s'explique par une matière première noble, par un long vieillissement en cave et par une température de cave parfaitement contrôlée (fraîche et constante).

Dégustation et Arômes:

A l'œil: robe saumon de belle intensité. Son perlage est vif, riche de bulles fines et persistantes.
Au nez: arômes de fruits rouges comme la framboise et le cassis. En vieillissant, les arômes vont évoluer vers des notes de fruits noirs comme la mûre.
En bouche: l'attaque est corpulente, structurée, vineuse tout en restant fraîche. Il allie avec harmonie caractère et longueur. *Dégustation:* elle dévoile une sensation de fruits rouges murs capturée dans toute sa fraîcheur, confirmant ainsi l'impression olfactive. Un final frais et raffiné rendant la cuvée très plaisante en bouche.

Identité Technique

STRUCTURE

Pinot Noir 100%

FINESSE ET FRAÎCHEUR

Chardonnay 0%

VINS DE RÉSERVE

Assemblage de 25 à 28%

DOSAGE

Brut 8 G/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE environ 9°C

POTENTIEL DE GARDE 3 Ans



COMTE
DE MONTAIGNE
CHAMPAGNE