

## D ROSÉ « 5 ANS D'ÂGE » - 75cl

« 7 ANS D'ÂGE » - 150cl & 300cl

La Finesse

### Composition

Cépage : Pinot Noir 55 % (dont 10 % vinifié en rouge) et Chardonnay 45 % \*.  
Parcelles sélectionnées et vinifiées séparément - Sélection D.  
*Assemblage composé majoritairement de cœur de cuvée, la meilleure qualité de la cuvée.*

Origine des crus : Pinot Noir de la Côte des Bar et Chardonnay de la Côte des Blancs.

### Vinification et Maturation

Vinification : fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées et en fût pour 80% des vins, suivie d'une fermentation malolactique partielle.

Tirage et prise de mousse : 6 à 8 semaines

Maturation en cave : minimum 5 ans pour les bouteilles et 7 ans pour les magnums et jéroboams.

Vieillessement après dégorgement : minimum 6 mois avant expédition.

Dosage : 6 g/l (à +/- 1g) - **BRUT**  
Liqueur d'expédition réalisée avec de l'assemblage Devaux élevé en foudre.

### Caractère

De couleur rose saumoné abricot avec de très fines bulles aux reflets brillants.  
Un nez très frais de petits fruits rouges acidulés, de groseilles, accompagnés d'arômes floraux.  
Belle intensité fruitée en bouche tout en élégance et avec une grande finesse. La finale est longue avec une belle tonicité.  
Arômes clés : groseille, framboise, fruits blancs.

### Les mots pour le dire

Température de service : 6 à 8 °C.

Champagne et Sensation : Frais - Délicat - Fin.

Champagne et Circonstances : Tête-à-tête - Déjeuner raffiné - Moments littéraires.

Champagne et Table : Fricassée de cèpes - Homard aux épices - Fruits rouges pain de Gène avec fraises des bois sur croustillant florentin et sorbet framboises

Champagne et Musique : Jeu d'eau de Maurice Ravel -  
Trois mouvements perpétuels pour piano de Francis Poulenc.

### Récompenses

Médaille d'Or	Mundis Vini - DE (2018)
Médaille d'Or	Sélection mondiale des Vins - CA (2018)
Médaille d'Or	Berliner Wein Trophy 2017 - DE (2018)
Médaille d'Or	Sommelier Wine Awards - UK (2017)
92 / 100	Guide Gilbert & Gaillard - FR (2017)
16,5 / 20	Gault & Millau - FR (2018)
15 / 20	Bettane & Desseauve - FR (2019)
5 étoiles	Gerhard Eichelmann - Champagne. Edition 2017 - DE (2017)

\* Les pourcentages peuvent varier selon les années de vendanges.

