

SAIGNEE 2 TERROIR

BRUT

COMPOSITION

Ce rosé de saignée est issu de la sélection rigoureuse de 2 parcelles de Pinot Meunier de notre exploitation.



ÉLABORATION

Issu de la vendange 2008, ce rosé a été élaboré grâce à une technique de macération de 48 heures du raisin dont seule la saignée est extraite.

Composé uniquement de Pinot Meunier.



DOSAGE

BRUT – 8 g/L



DÉGUSTATION

Oeil :

Robe rose corail aux reflets saumonés

Nez :

Nez gourmand et frais qui s'ouvre sur des notes de fraises compotées, de groseille et de framboise.

Bouche :

Attaque franche.

Riche et fruitée. Elle s'ouvre sur des notes de cerise à l'eau de vie et de cassis. Finale persistante et fraîche soulignée par les agrumes.

Moments de dégustation :

Un vin gourmand qui sublimerait vos apéritifs et repas (viande rouge, gibier...)



CHAMPAGNE
XAVIER LECONTE

à Troissy-Bouquigny