

LA DÉLICATESSE

ROSÉ MAJEUR

Incarnation de la délicatesse des vins de la Maison. Le Chardonnay, en majorité, apporte une fraîcheur et une finesse incomparables, soutenu par les Pinots Noirs des meilleurs crus de la Montagne de Reims.

Les notes délicates de framboises et de groseilles sont apportées par l'assemblage en faible proportion de vin rouge, élaboré exclusivement à partir de Pinot Noir d'Aÿ, Grand Cru apprécié pour sa générosité. Une gourmandise subtilement dosée.

L'ÉLÉGANCE D'UN ROSÉ AVEC UNE DOMINANTE DE CHARDONNAY

ASSEMBLAGE

- 50 % Chardonnay
- 40 % Pinot Noir, dont 6% de vin rouge
- 10 % Meunier

NOTES DE DÉGUSTATION

- CEIL** Rose pâle et délicat.
- NEZ** Charmeur, généreux et ouvert, il dévoile des notes de fruits rouges et de pêches de vigne.
- BOUCHE** Aérienne et expressive, une belle fraîcheur, des notes de groseilles et de framboises, une finale construite sur la persistance du fruit, voluptueuse et fondue.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 3 ans de vieillissement sur lies en moyenne
- Dosage : 7 g/L
- Degré d'alcool : 12%/vol.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Particulièrement à l'aise à table, Rosé Majeur sera le complice parfait d'un filet de saumon mi-cuit à l'unilatérale, de côtelettes d'agneau rosées ou encore d'une tartelette aux fruits rouges.

