

LES
CLASSIQUES

ROSÉ D'ASSEMBLAGE

ÉLÉGANT, SUBTIL, FRUITÉ

Dernier né de la gamme avec le zéro dosage, c'est un champagne plaisir, synonyme de convivialité qui ravit le palais de chacun.

ASSEMBLAGE

70% pinot noir, 30% chardonnay

DEGUSTATION

OBSERVER

Une splendide robe rose saumon aux reflets cuivrés dévoile brillance et luminosité.

SENTIR

Le Nez s'impose avec force et générosité distillant toute la palette des fruits rouges et noirs gorgés de soleil: fraise, framboise, mûre, cassis, griotte et groseille.

DEGUSTER

La Bouche est pleine, ronde et charnue, dans un équilibre parfait de saveurs et de suavité. L'infinie richesse du fruité est magnifiée par la finesse de la bulle. Le délice et la fraîcheur de ses arômes n'ont d'égal que son élégance.

ACCORD METS & CHAMPAGNE

J'oserais le servir avec une viande, par exemple un pigeonneau, une caille ou un col-vert aux petits légumes, ou encore une charlotte aux fruits.

GÉNOLOGIE

Assemblage de quatre à cinq années de vendanges dont 20% de vin de réserve.

10% de vins rouge.

Seule la cuvée (1ère presse) entre dans la constitution de ce champagne.

Fermentation alcoolique à 16° et malolactique à 18° en cuves inox thermorégulées. vieillissement de 22 mois minimum.

DOSAGE BRUT à 9 g/l avec une liqueur d'expédition issue de vin remis en cercle.

RECOMPENSES

IWSC : Argent 2018 et 2017



« J'ai voulu la version rosé de notre brut sans année qui compose à mon sens le plus bel assemblage en Champagne »

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CHEF DE CAVE



CHAMPAGNE
GREMILLET