

# Ambassadeur Rosé

LES AMBASSADEURS



- Elegant
- Subtile
- Fruité



## ASSEMBLAGE

70% PINOT NOIR      30% CHARDONNAY

## DESCRIPTION

ELEVAGE : 22 mois

### OENOLOGIE

- 20 % de vins de réserve
- Première presse seulement
- Filtration tangentielle.
- Fermentation alcoolique (16°) et malolactique (18°) en cuves inox thermorégulées.

### TERROIR

Côte des Bar majoritairement

DOSAGE BRUT : 9 G/L      SERVICE : 8 - 10°C

## ARÔMES



MÛRE



GROSEILLE



FRAISE

## ACCORDS METS ET CHAMPAGNE



CAILLE  
AUX PETITS LÉGUMES



CHARLOTTE  
AUX FRAISES

## L'OEIL

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

## LE NEZ

Il 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.

## LA BOUCHE

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.

