## PETITE DOUCEUR Rosé

*Subtilité*

La robe est rose saumonée. Belle effervescence avec un cordon de fines bulles. Le nez exprime des arômes de fraises mûres, puis de framboise. En final, compte-tenu d’un léger réchauffement du vin, des notes de coing, d’orange sanguine et de verveine apparaissent. La bouche très équilibrée est dominée par la fraise, la frambroise mais également le pamplemousse rose et le citron.

**L’avis de Jean-Pierre Mareigner**

«J’ai souhaité jouer sur la subtilité pour trouver un équilibre entre le sucré et l’acidité. Je cherchais un vin pour l’associer à des desserts de mon enfance : crêpes suzettes, gâteaux à la fleur d’oranger, tarte aux poires à la cannelle.»

**En alliance avec …**

Sa teneur en sucre parfaitement équilibrée (extra-dry), en fait le compagnon idéal des desserts, des plats sucrés-salés et des tea-time party. Idéal en association avec des macarons à la framboise, aux mandarines, des tartelettes aux fruits ou un soufflé glacé au pamplemousse rose.

**A servir entre 8 et 10 degrés**

**Architecture :**  
Chardonnay 60 %  
Pinot Noir 40 %  
dont 7% de vin rouge

**Les lieux de provenance :**  
Bouzy, Avize, Mesnil-sur-Oger, Ambonnay,Cumières …

**Temps passé en cave avant le dégorgement :** minimum 3 années

**Dosage Extra Dry :** 17g/L

### *CUVÉE ÉLABORÉE*

#### Sans fermentation malolactique

Pour préserver l'arôme naturellement fruité des vins, la fermentation malolactique est soigneus

