## GRAND ROSÉ Brut

*Douceur, Simplicité, Structure*

### *NOTES VISUELLES :*

**Rosé d’assemblage à la robe douce et fluide**, couleur pétale de rose saumonée, agrémentée de quelques reflets rubis-cerise.

*NOTES OLFACTIVES :*

**Le nez exprime sans détour la fraise**, dans sa forme fraîche comme dans celle de confiture ou de fruits cuits. Un panier de fraises mûres côtoie une compotée de fraises. Quelques pointes lactiques rappellent la jeunesse du vin.

### *NOTES GUSTATIVES :*

**La bouche est structurée** tout en étant dans cette constante d’équilibre entre tension de fraîcheur et rondeur de fruité. Elle est dominée par le pulpeux du fruit rouge telle la fraise des bois (crème ou coulis) procurant une sensation douce et enrobante. Un champagne d’apparence accessible et simple dans sa jeunesse mais dont la maturation conservera voire intensifiera la beauté.

### *ALLIANCES GASTRONOMIQUES :*

Avec la dernière cueillette de fraises encore « vivantes », « vibrantes » du jardin ! Charnues, juteuses et sucrées. Les fruits lui vont bien par son côté tendre, reflet de sa jeunesse. Le foie gras pour l’audace et la recherche du gras et du sucré autour de l’assise constituée par la vinosité du vin. Un accord dominé par la robustesse et le fondant. Des accords également avec des poissons de mer comme le rouget-barbet de roche ou les crustacés.

**Assemblage :**  
Chardonnay 58%  
Pinot Noir 35%  
Vin Rouge (PN) 7%

**Dégustation :** entre 8° et 10°

**Temps de garde :** 3 ans

### *CUVÉE ÉLABORÉE*

#### Sans fermentation malolactique

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

