

GRAND ROSE brut



Architecture / blend :

Chardonnay : 58%

Pinot Noir : 42% incl. vin rouge / red wine: 8%

Les crus / the villages :

Avize, Chouilly, Villers-Marmery,
Ambonnay, Verzenay...

Sans fermentation malolactique
No malolactic fermentation

Temps passé en cave avant dégorgement

Time spent in the cellars before disgorging :

Minimum 3 ans / minimum 3 years

Dosage : brut (9 g/l)

Caractéristique principale : la légèreté

A DEGUSTER : entre 8°C et 10°C

DEGUSTATION:

Une robe douce et fluide, couleur pétale de rose saumonée, agrémentée de quelques reflets rubis-cerise.

Le nez exprime sans détour la fraise, dans sa forme fraîche comme dans celle de confiture ou de fruits cuits.

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. La bouche est ronde avec une belle fraîcheur en final. Il ira très bien sur l'apéritif.

L'AVIS DE JEAN-PIERRE MAREIGNER, CHEF DE CAVE :

« C'est presque un millésime. En effet, sa base est essentiellement 2008 puisque je n'ai ajouté que très peu de vins de réserve. Le faible dosage donne un bel équilibre. Les vins rouges de Bouzy et d'Ambonnay apportent un équilibre parfait avec la majorité de chardonnay. »

EN ALLIANCE AVEC :

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.

Saumon sauvage, Tarama, petites tapas à base de poisson, veau grillé, volailles, fraises, framboises, myrtilles...

Main characteristic: lightness

SERVE: between 8°C and 10°C

TASTING:

A soft and flowing hue of salmon pink with a few ruby-cherry reflections.

The nose is clearly marked by the strawberries both the fresh fruit, and as jam.

The mouth is well structured with a constant tension between freshness and a fruity roundness. It is dominated by this red pulpy fruit, perhaps the wild strawberry (cream or as a coulis) giving a soft and coating sensation. The mouth is round with a beautiful freshness to finish. It will be ideal for an aperitif.

JEAN-PIERRE MAREIGNER, CELLAR-MASTER, COMMENTS:

"This is almost a vintage. Indeed, I added just a very little amount of reserve wines. The low dosage gives a nice balance. The red wines from Bouzy and Ambonnay are in perfect balance with the majority of chardonnay".

TO PAIR WITH:

Fruits are ideal due to its gentleness. Foie gras for the daring and for the fat and the sweetness of the base of this wine.

Wild salmon, tarama, fish tapas, grilled veal, poultry, strawberry, raspberry, blueberry....



16/20
95/100
92/100
16,5/20
16/20
91 points

Bettane & Desseauve Guide 2015
Tyson Stelzer Champagne Guide 2014 (Australia)
Gilbert & Gaillard Magazine 12 2013 (France)
Vinum 12 2012 (Germany, Switzerland)
Guide Revel 2012 (Canada)
Wine & Spirits 12 2011

