

CHAMPAGNE

André GOUTORBE

et Fils
À DAMERY

ROSÉ



A LA CUVERIE

91% de vin blanc

50% Pinot Noir

50% Chardonnay

Fermentation alcoolique en cuve inox

Fermentation malolactique réalisée

Vieillessement 3 ans sur latte

30% de vin de réserve

Dosage 8g/L

9% de Pinot Noir vinifié en rouge

Vendange égrappée

Pigeage automatique

Fermentation en cuve inox

Élevage 6 mois en fût de chêne

A LA DÉGUSTATION

Le Rosé arbore une robe de couleur rose saumonée avec des reflets rose orangés.

Le nez évoque la fraise. Il évolue à l'aération avec des odeurs de cerise kirschée, de liqueur de rose et de fraise compotée.

L'attaque en bouche est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le vin se développe dans le palais avec une densité pulpeuse de fraise et une l'élégance florale. L'équilibre est assuré par une acidité tendue et citronnée aux nuances de pamplemousse rose.

A LA PAUSE DÉJEUNER

Toast de tomates confites séchées

Tartare de saumon aux baies roses

Brillat-Savarin

Duo de mousse litchi et fraise

Disponible en bouteille et magnum !