CHAMPAGNE

VALERIE ARROIS

à VINAY

ROSÉ



La robe propose une dominance orange cuivrée lumineuse.

Les bulles, aériennes, à la légèreté perlée accentuent la captation de la lumière par le verre.

Au premier nez c'est un rosé puissant qui s'assume, Cela s'affirme au premières effluves par des arômes de pastèque, de groseille rouge en jus, de clafouti aux cerises, de coquelicot.

Au second nez c'est une large palette qui s'accentue par des notes plus capiteuses de quetsche et de pivoine.

La mise en bouche ajoute une complexité rappelant des arômes légèrement pâtissiers : tartelette aux figues, fruits noirs compotés mais toujours soutenus par une tension vibrante.

Puissant sans s'imposer, ce Rosé assure une allonge plus structurante.

Entrées : Idéal avec un flan au saumon et épinards, des gambas ou du boeuf séché.

Les Petits Plats dans les Grands : Lapin à la moutarde et pâtes à la sauce tomate.

En dessert : tartelette aux fraises ou aux figues, gâteau aux cerises.

ASSEMBLAGE

Meunier : 46 %
Pinot Noir : 39 %
Chardonnay : 15 %

Dont «côteaux champenois» : 18 %
Dont vin de réserve 35 %

DOSAGE

10 g/L

FLACONNAGES

75cl / 150 cl / 35,7 cl