

Les Originelles Blanc de Rosé 1^{er} cru Brut

Assemblage : 90 % Chardonnay et 10 % de vin rouge de Champagne

Vieillessement : 2 ans / Dosage : 7,5 grammes par litre

Blending : 90 % Chardonnay and 10 % of red wine from Champagne

Ageing process : 2 years / Dosage : liquor at 7,5 gr/l



Le Champagne présente une robe de couleur singulière, rose framboise soutenu avec des reflets rouge rubis qui prennent des nuances rouge violacé en dégradés. Le disque assez fluide et éclatant est couronné d'une collerette persistante alimentée par des bulles très fines. La sensation visuelle annonce un Champagne rosé riche et frais.

The Champagne reveals a singular and strong raspberry pink hue, with ruby red highlights and violet shades. His delicate foam is powered by very fine and light bubbles that feed delicate cordon round the edge of the glass.



Le premier nez se montre enivrant, marqué par un parfum dense de rose rouge capiteuse mêlé à des odeurs de crème de framboise et de menthe poivrée. Il évolue à l'aération vers des notes plus gourmandes de grenade fraîche, de pamplemousse rose, de cerise griotte.

First nose is delightfully embodied by red heady rose scent, mingled with scents of raspberry cream, peppermint. When aerated it evolves towards greedy notes of pomegranate, pink grapefruit, cherries.



L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le vin développe une matière veloutée sur les fruits rouges et noirs bien mûrs, relevée par la caresse florale. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité argilo-calcaire qui confère de l'amplitude, de la vinosité et de la patine qui enrobe la richesse fruitée.

The approach in the palate is soft and fresh with a creamy effervescence.

The Champagne develops into silky and round density of ripe red and black fruits with a tender caress of floral scent. Balance is sustained thanks to fresh acidity and a clay-limestone minerality giving vinosity precision. Champagne finishes with fruity richness and floral delicacy providing us plenty of positives sensual vibrations.



Nous proposons une dégustation à une température de 9 à 11°C avec nos suggestions d'harmonies culinaires : sardines, papillote de rouget aux artichauts, sauge et aromates...

Cuvée Blanc de Rosé is seducer Champagne that will be a guest for your one to one romantic moments as well as greedy and spicy foods. It can be served at temperatures from 9°C to 11°C (48, 2°F to 51, 8°F) with our following suggestions of culinary pairings : sardines, red mullet baked in oiled foil, violet artichokes and fennel Tuna unilateral cooked.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.