



CUVÉE ÉLÉGANCE

BRUT – ROSÉ

Terroir : Pargny-lès-Reims - Jouy-les-Reims et Villedommange

Cépages : 10 % Chardonnay, 60 % Pinot Noir, 30 % Meunier, dont 20 % de vin rouge (Jouy-lès-Reims) et 25% de vins de réserve

Dosage : 5 g de Sucre / litre

Analyse Visuelle : Robe saumonée aux reflets cuivrés. Effervescence fine et rapide formant un cordon persistant. Présentation chaleureuse et élégante.

Analyse Olfactive : Nez fruité (framboise, cassis) sur fond de sous-bois. À l'aération, il devient floral (pivoine, œillet) puis évolue vers des notes de fruits cuits, feuilles mortes et une touche minérale. Un nez complexe, évocateur et bien ouvert.

Analyse Gustative : Attaque fraîche et gourmande. L'effervescence vive s'accorde à une belle rondeur. Son côté acidulé se fond dans le dosage. La bulle crémeuse accompagne une vinosité retenue, offrant une sensation caressante et un bel équilibre jusqu'à la finale.

Accord Mets/Vins : Vin de plaisir, idéal pour des apéritifs élégants avec petits fours ou en fin de soirée printanière ou estivale, en digestif.