

BRUT ROSÉ JCR

Présentation du vin : *Un rosé d'assemblage ayant bénéficié de l'apport d'un vin rouge maison, issu de vieux pinots noirs du terroir de Mareuil Sur Aÿ.*

Proportion des cépages assemblés :

Chardonnay : 50 % & Pinot Noir : 50 %

Fermentation malolactique

Elevage : *en cuve inox*

Filtration, passage au froid

Degré d'alcool : *12 %*

Sucre résiduel : *6 g/L*

Typicité minérale : *Argile, Calcaire*

La Dégustation

Type de Champagne : *Rosé*

La robe : *Rosé soutenu aux bulles délicates.*

L'olfactif : *Arômes de fruits rouges, fraises des bois et cassis.*

Le palais : *Subtiles arômes de fruits rouges et de baies sauvages.*

Accord : *Soufflé au chocolat, giboulée de griottes tièdes*

Autres accords : *Agneau de lait rôti à la sarriette*