

TOME 05 – LE BRUT ROSÉ

La gourmandise de tous les instants

Il inspire le Féminin comme le Masculin pour son plaisir de (re) découvrir
le croquant charnu et subtil des petits fruits rouges.

ASSEMBLAGE

79% Meunier

21% Chardonnay

19% de Vin Rouge (vin élaboré à partir d'une sélection pointue de raisins noirs)

dont Vins de réserve : 36%

DOSAGE:

11 gr +/- 2 gr

Notes sur la liqueur de dosage: Liqueur particulière à base d'un assemblage 100% Chardonnay, vieillie avec attention en cuve pendant quelques années (2-3 ans en moyenne). Utilisation de sucre de betterave, le sucre de canne n'ayant pas donné de résultat probant lors de nos essais liqueurs.

VIEILLISSEMENT: 36 mois

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

GOURMANDISE FRAÎCHE

La robe teintée de rose souligne les bulles toniques qui se rassemblent en un cordon délicat.

Les arômes se diffusent sur une trame de fraise, de violette et de touches mentholées.

La bouche est croquante, au fruité multiple (griottes, cerises ...) retenu par une fraîcheur tendue et un dosage cohérent.

ACCORDS METS ET VINS

Mets salés et sucrés, en privilégiant des produits crus, marinés, ou rôtis sur du canard, de l'agneau ou du veau

Chiboust d'airelles et tuiles aux pralines

Canon d'agneau laqué au sirop d'érable, chutney de Pitayas