

CHAMPAGNE

BEURTON-VINCENT



à Cuchery



CUVÉE BRUT ROSÉ

Rosé d'assemblage d'une grande technicité, cette cuvée flamboyante et acidulée reflète notre savoir-faire en matière de vinification en rouge.

TERROIR

Au cœur de la Vallée de la Marne/
Rive droite
Fermentation malolactique
Vinification en cuves inox
Alcool : 12,5 % vol
Sucres : 11,2 g/L

ASSEMBLAGE

60% Pinot Noir
25% Meunier
15% Chardonnay
dont 18% vin rouge

ACCORD METS ET VINS

Tarte aux fraises
Clafoutis aux cerises
Sorbet fruits rouges
Cailles aux raisins
Mimolette
Poisson à la provençale

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

À l'œil : Une des grandes particularités du champagne rosé réside dans sa couleur. La robe, d'un délicat rouge framboise / cerise, invite à la gourmandise. Les fines bulles, formant les délicats chapelets, viennent parfaire ce visuel comme un écrin de diamant sur une robe de velours. Quelques reflets argentés viennent agrémenter ce panorama. Une mousse crémeuse, blanche et sensuelle, souligne sa teinte fraîche.

Au Nez : Le nez est tout aussi remarquable que sa robe. Evoquant un cocktail de petits fruits rouges, framboises, cerises, fraises, groseilles, le nez fascine par sa délicatesse, sa jeunesse et sa fraîcheur. Des arômes de fruits des bois s'associent avec des notes d'agrumes, une combinaison des plus réussies. L'évocation est multiple, un champagne des 4 saisons offrant un bouquet intemporel.

Au Palais : L'approche gustative est tout à fait fidèle au ressenti olfactif. Caractérisée par les fruits rouges, cerises et framboises, griottes et groseilles, la bouche est souple, suave et complexe. Les agrumes se laissent deviner en arrière plan, ils apportent cette vivacité et cette touche acidulée magnifiant les fruits rouges et les notes florales. La finale est souple et chaleureuse comme un coucher de soleil qui clôture un soir d'été.

CHAMPAGNE BEURTON-VINCENT

5, rue du Sorbier 51480 Cuchery - Marne - Tél. 03 26 58 11 75 - champagne@beurton-vincent.com - www.beurton-vincent.com