



CHAMPAGNE SAINT GERMAIN DE CRAYES

Rosé

Raffinement et rondeur des arômes



FICHE TECHNIQUE

Assemblage : 32% Chardonnay
17% Pinot Noir
51% Pinot Meunier
14 % Pinot vinifié vin rouge

Année de récolte : 2019

Tirage : 2020

Elevage sur lie : 4 ans

Dégorgement : 6 mois

Analyse : Total acidité : 3.85 en g H₂SO₄/l

PH: 3.09

Sucre : 6.75 g/l

So₂ libre : 5 mg/l

Total So₂: 28 mg/l

Taux d'alcool : 12% vol

Dosage : Brut : 0.8 g/l

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Couleur: L'œil est immédiatement attiré par la robe de ce vin. Rose saumonée, parée de reflets cuivre et animée de lents chapelets de bulles, elle suggère la gourmandise et le plaisir.

Nez: La première impression olfactive, classique pour un rosé et de bonne intensité, est fruitée (cerise, groseille) et florale. À l'aération, des arômes épicés apportent chaleur et exotisme. L'expression est nette, précise et très fine. Il s'agit d'un nez subtil doté d'une très bonne tenue à l'air.

En bouche: L'attaque en bouche est souple et s'ouvre sur un vin parfaitement équilibré entre fraîcheur et vinosité. Le dosage tempère très bien la belle acidité du vin tandis que le gras et l'alcool apportent juste ce qu'il faut de corps. On perçoit ainsi de jolis arômes de sherry et de kirsch. Il s'agit d'un vin « plaisir », à la plastique irréprochable. la texture de ce rosé est une caresse pour les papilles. Elle est tendre à souhait et participe pleinement au plaisir.