



Hommage à
GASTON BURTIN
CHAMPAGNE

À ÉPERNAY - FRANCE



BRUT ROSÉ

L'Excellence des Fruits Rouges

La cuvée Rosé issue d'un assemblage à dominante de Meunier, offre une robe rose framboise aux reflets rubis.

Son premier nez qui se révèle floral, laisse ensuite place à des arômes fruités teintés de gourmandise et d'onctuosité.

En bouche, l'attaque vive et intense dévoile des arômes de fruits rouges charnus, tels que la fraise croquante, réhaussés par une touche crémeuse. La texture enveloppante et la finale longue soulignent l'excellence des fruits rouges.

ÉLABORATION

Approvisionnement : sur 10 crus

Assemblage : 73 % Meunier | 16 % Chardonnay | 11 % Pinot Noir
dont 12 % vinifiés en rouge

Année de base : 2020

Vins de réserve (Solera) : 20 %

Vieillessement : 3 ans minimum

Dosage : 8g/L

Format disponible : bouteille



NOTES DE DÉGUSTATION

Ceil : rose framboise | reflets rubis | bulles fines et persistantes.

Nez : pétale de rose | framboise | crème dessert à la fraise.

Bouche : fruits rouges charnus | intensité | longueur.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Filet de poulet à la citronnelle et au paprika, cari d'agneau, tartare de dorade marinée au jus de citron avec avocat et piment.

2020, UNE NOUVELLE ANNÉE REMARQUABLE, DANS LA LIGNÉE DE 2018 ET 2019

Après un début d'année marqué par des précipitations abondantes, avec un mois de février record en termes d'humidité, la chaleur et la sécheresse se sont installées dès la mi-mars. Des records sont également atteints en juillet, mois qui reste dans les annales comme le plus sec de l'histoire.

Par conséquent, la vigne est en avance sur son cycle, les grappes affichent un poids inférieur à la normale, mais leur état sanitaire est irréprochable.

Les moûts se distinguent par leur équilibre, leur caractère fruité, une belle fraîcheur, et une grande richesse aromatique.