



Hommage à
GASTON BURTIN
CHAMPAGNE

À ÉPERNAY - FRANCE

BRUT ROSÉ

Fruit et Générosité

Derrière sa robe rose tendre, l'assemblage de cette cuvée à dominante Meunier dévoile des arômes gourmands de fruits rouges.

La fraîcheur des Chardonnays et la structure des Pinots Noirs complètent l'équilibre de ce Rosé pour des moments de dégustation inoubliables.

ÉLABORATION

Approvisionnement : sur 30 crus

Assemblage : 64 % Meunier | 18 % Chardonnay | 18 % Pinot Noir dont 10 % vinifiés en rouge

Année de base : 2019

Vins de réserve (Solera) : 16 %

Viellissement : 3 ans minimum

Dosage : 8g/L

Format disponible : bouteille



NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : rose saumon | bulles fines et persistantes.

Nez : framboise | groseille | figue | pétales de rose.

Bouche : cerises confites | fraîcheur.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Parfaite à l'apéritif, cette cuvée accompagnera également à merveille un tataki de saumon et des desserts aux fruits.

2019, UNE ANNÉE REMARQUABLE

Alors que l'année 2019 débute avec des températures dans les normales saisonnières, un printemps pluvieux et glacial accompagné de plusieurs épisodes de gel détruit 3% des bourgeons.

Ce sont ensuite la sécheresse et plusieurs vagues de chaleur qui entraînent une importante perte de rendement.

La vigne prouve une fois de plus son impressionnante capacité d'adaptation et les raisins, bien que moins nombreux, atteignent une belle maturité offrant un équilibre parfait entre acidité, taux de sucre et concentration aromatique.