CHAMPAGNE CHAMPAGNE CHAMPAGNE CHAMPAGNE CHAMPAGNE CHAMPAGNE CHAMPAGNE CHAMPAGNE CHAMPAGNE

Clin d'Œil Rosé Grand Cru

Clin d'Œil Rosé
Grand Cru

Assemblage : 12% Pinot Noir, 88% Chardonnay

Vinification : Cuves inox thermo régulées

Dosage : 8 g/L (brut)

Vieillissement : 4 ans minimum en cave

Dégustation : Au service, une effervescence fine et persistante. La robe est d'un joli rose assez pâle au reflet d'abricot. Le vin est limpide.

Le premier nez est élégant et gourmand qui s'ouvre sur un fruité doux. A l'aération des notes de mûre et de cerise. En finale, une discrète touche épicée (pistil de safran).

L'attaque en bouche est élégante et soyeuse avec un joli rappel perçu au nez (mûre, framboise). Une belle onctuosité du milieu de bouche qui accentue le caractère fin et élégant de ce vin. La finale est fraîche et de bonne tenue.

Température de service : 7°C

Accords mets & Champagne : Cake tomates séchées, feta et pignons de pin, risotto au saumon et parmesan, macaron framboise et sa crème légère vanillée.

Blend : 12% Pinot Noir, 88% Chardonnay

Vinification : Temperature-controlled stainless-steel vats

Dosage : 8 g/L (brut)

Aging : 4 years minimum in cellar

Tasting : When served in the glass, the wine offers a delicate and persistent effervescence. It is crystal clear and displays a lovely pale pink colour with apricot reflections.

The delicious first nose is elegant and opens on smooth fruity notes. Upon aeration, blackberry and cherry aromas appear, followed by a subtle hint of spices (saffron pistil) on the finish.

The sophisticated and silky attack on the palate recalls the aromas revealed on the nose (blackberry, raspberry). The creamy mid-palate highlights the elegance and the delicacy of this cuvee, slowly lingering on a refreshing finish.

Service conditions : 7°C

Champagne & food pairings : Cake with sun-dried tomatoes, feta cheese and pine nuts, risotto with salmon and parmesan, raspberry macaron with a light vanilla cream.