



Extrait gourmand

Brut Rosé

Découvrez une création :

Extrait gourmand est un rosé élégant et structuré. Son assemblage de 50 % de Meunier, 30 % de Chardonnay et 20 % de Pinot Noir dont 14 % sont vinifiés en vin rouge de coteaux champenois lui confère une harmonieuse fraîcheur.

Comprenez son élaboration :

Extrait gourmand est un rosé d'assemblage, c'est-à-dire qu'il sera assemblé avec notre coteau champenois (AOC rouge de champagne), après la fermentation malolactique. La dernière fermentation se fera en bouteille (prise de mousse).

Eveillez vos sens :

Extrait Gourmand présente une élégante robe rose saumonée. Son nez, chaleureux, porte sur des arômes gourmands et matures tels que les fruits confits, la marmelade de framboise. Tendre en bouche, vous reconnaîtrez des notes de fruits exotiques (mangue) avec des saveurs vanillées, marques de sa complexité. Équilibré, c'est un rosé d'apéritif, de nuit mais aussi de repas.

Faites frémir vos papilles :

Epatant avec une cuisine indienne ou chinoise... A son apogée avec des escargots « classiques ».