

PREMIER REGARD
BRUT

ESPRIT LIBRE
EXTRA-BRUT

MAGIE BLANCHE
BLANC DE BLANCS

CRAYONS DE VIGNE
ROSÉ

EXTASE
BLANC DE NOIRS

EXTASE ROSÉE
BRUT NATURE

EXTASE BOISÉE
MILLÉSIMÉ 2011

COTEAUX CHAMPENOIS
BLANC

RATAFIA
CHAMPENOIS



Dégustation et commentaires réalisés par **Paolo Basso**,
Meilleur Sommelier 2013.

CRAYONS DE VIGNE ROSÉ

Bouteille (750 ml)

L'ÉLABORATION

• ASSEMBLAGE

55 % de Pinot Meunier pour le fruité, 30 % de Chardonnay pour l'élégance et la finesse, 15 % de Pinot Noir pour la rondeur et la structure dont 11 % de vin rouge.

• CRUS

Issus à plus de 75 % des Coteaux Sud d'Épernay, entre 15 et 25 % de vins de réserve sont utilisés pour pérenniser d'une année sur l'autre la qualité et le style de notre Brut *Crayons de vignes*.

• VIEILLISSEMENT ET VINIFICATION

Notre champagne Brut *Crayons de vignes* vieillit en cave un minimum de 24 mois après la mise en bouteille. Dosage : 8,5 g/L

LA DÉGUSTATION

• APPARENCE

Belle robe couleur saumon aux reflets intensément cuivrés accompagnés de bulles abondantes.

• NEZ

Vin au caractère « Rosé » affirmé (cerise, framboise, cassis), ses notes florales et toastées apportent une sophistication aromatique élégante et gourmande.

• BOUCHE

Attaque fraîche, fruitée et charnue. La gourmandise et le croquant des fruits rouges à maturité. Un vin précis et structuré accompagné d'une belle longueur. À l'apéritif, servir à 7-8°C. À table, à 10-12°C.

• ALLIANCE METS/VIN

En ton sur ton avec des langoustines grillées ou une charlotte aux fraises. En accord contrasté avec un magret de canard, un pavé de saumon ou une rascasse accompagnés d'une sauce épicée.

• LE MOT DU CHEF DE CAVES

Accord parfait sur des plats aux mélanges sucrés-salés et des desserts à base de fruits rouges.

À l'apéritif, servir à 7-8 °C. À table, à 10-12°C.