

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.

EXTASE ROSÉE BRUT NATURE MILLÉSIMÉ

Bouteille (750 ml) en étui

L'ÉLABORATION

• ASSEMBLAGE

94 % de Chardonnay, 6% de vin rouge en Pinot Noir
100% cuvée, Millésime 2014.

• CRUS

Issus des meilleurs pieds de Chardonnay situés sur les Coteaux Sud d'Épernay (Vinay et Moussy).

• VIEILLISSEMENT ET VINIFICATION

Notre cuvée *Extase Rosée* repose en cave un minimum de 36 mois. Sélection minutieuse des Chardonnay à maturité optimale. 0 Dosage, c'est le 1^{er} Brut Nature de la Maison.

LA DÉGUSTATION

• APPARENCE

Rosé très clair de belle brillance.

• NEZ

Premier nez sur des notes d'épices fines, levures, groseilles, biscottes et poivre vert.

• BOUCHE

Bouche tendue et linéaire avec une structure solide et volumineuse qui s'exprime sur un style épuré et viril. Finale persistante et savoureuse toujours en gardant un caractère ferme.

• ALLIANCE METS/VIN

Cuvée de belle expression qui accompagne admirablement les poissons rôtis et les volailles en sauce.

• LE MOT DU CHEF DE CAVES

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