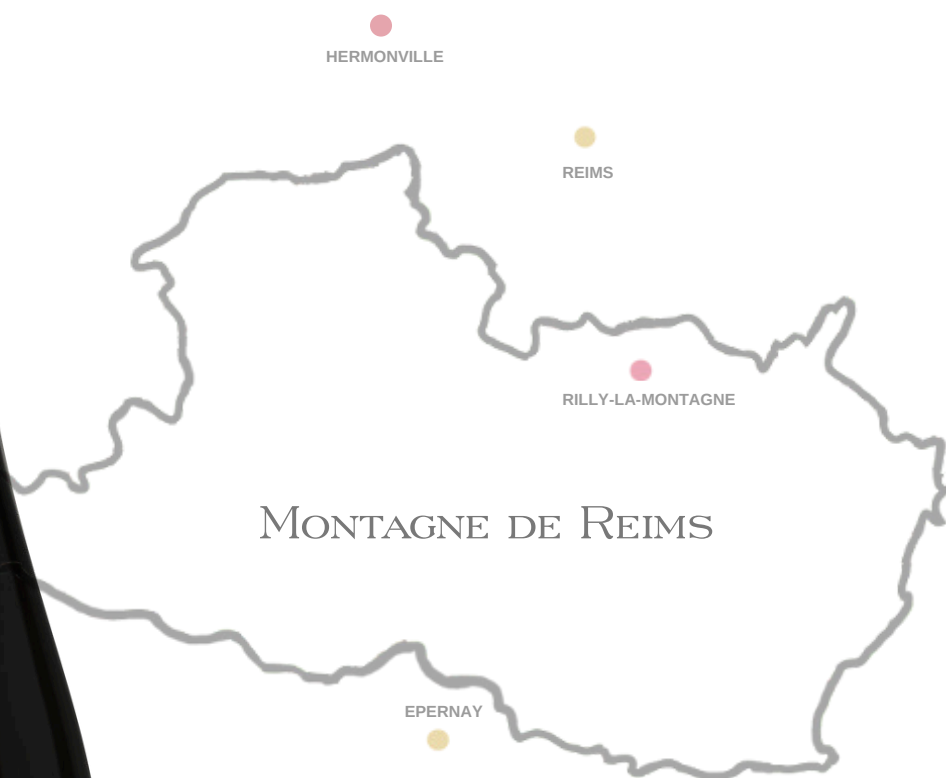


# Rosé D'Assemblage

## Premier cru



**[Composition]** de vin coteau blanc et de vin coteau rouge  
*Composition*

(Pinot Noir ou Meunier en fonction de l'année)

**[Origine]** La Grande Montagne de Reims  
*Origin*

**[Dosage]** Brut 9 g/l de sucre  
*Sugar*

**[Vieillessement]** 5 ans  
*Ageing*

## ROSÉ D'ASSEMBLAGE

Cet assemblage exquis, né d'un assemblage de vins de coteaux blancs et de vins de coteaux rouges (Pinot Noir ou Pinot Meunier en fonction de l'année), fait transparaître son caractère à travers une symphonie de fruit et une présence puissante et élégante.

Singulière dans son terroir, la nature offre une variété de qualités différentes chaque année.

Un Rosé d'assemblage se fera remarquer par son harmonie.

Sa robe est grenat aux nuances corail. Sa bulle est fine et dynamique.

Au nez, ce vin se développe sur des arômes de fruits rouges intenses, de baies rouges, de cerise et de griotte. Après quelques minutes d'aération, de délicates notes florales, de crèmes pâtisseries éveillent nos sens.

Charnelle dès l'entrée en bouche, portée par de doux arômes de baies rouges fraîches et croquantes.

Le bouquet se révèle profond et chaleureux, des arômes de fruits rouges sont prédominants et soutenue par la fraîcheur des agrumes. L'ensemble nous fait découvrir un vin d'une grande fraîcheur, ample et très équilibré.

Ce Champagne peut s'accompagner avec des produits de la mer tel que du Homard. La fraîcheur et la gourmandise fruitée de ce Champagne Rosé s'accorde parfaite avec un dessert comme un macaron à la framboise.



This exquisite blend of white hillside (coteau) wines and red hillside (coteau) wines (Pinot Noir or Pinot Meunier depending on the year) reveals its character through a symphony of fruit and a powerful and elegant presence.

Singular in its terroir, nature offers a variety of different qualities each year.

A blended Rosé will stand out for its harmony.

The color is garnet with coral nuances. The bubble is fine and dynamic.

On the nose, this wine develops aromas of intense red fruits, red berries, cherry, and Morello cherry. After a few minutes of aeration, delicate floral notes and creamy pastries awaken our senses.

Sensual from the entrance in mouth, carried by soft aromas of fresh and crunchy red berries.

The bouquet is deep and warm, with predominantly red fruit aromas and supported by the freshness of citrus fruits. The whole makes us discover a wine of a great freshness, ample and very balanced.

This Champagne can be accompanied with sea products such as lobster. The freshness and the fruity greediness of this Champagne Rosé is perfect with a dessert like a raspberry macaroon.