

Gamme

ALLIANCES

N°16 Rosé

Découvrez mon 16e assemblage Rosé, fruit de mes 68 parcelles. Un champagne frais et généreux doté d'une touche fruitée et colorée.

TERROIRS - ASSEMBLAGE

Terroirs de Fossoy - Vertus - Villeneuve - Troissy - Gland - Mont-Saint-Père.

Viticulture durable (HVE3 et VDC)

Assemblage : 45% de Pinot Meunier, 35% de Chardonnay et 20% de Pinot Noir et incluant 40% de vins de réserve des trois années précédentes. Base vin rouge 18%.

ÉLABORATION

Vendanges manuelles.

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées et foudres de 35 hl.

Fermentation malo-lactique.

Vendanges base 2015. Mise en cave 2016. Elevage 36 mois.

Dégorgement: voir date sur l'étiquette.

Dosage : 6 g/l.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Bulles d'une grande finesse. Robe intense soutenue par un beau rose avec de légers reflets d'abricot.

Nez : A la fois gourmand et élégant. Notes raffinées de fruits rouges charnus accompagnées de notes meringuées.

Palais : Belle onctuosité en bouche. Les notes de fruits rouges se mêlent à un caractère acidulé très rafraîchissant.



CHAMPAGNE A. ROBERT

RÉCOLTANT-MANIPULANT

TÉL: 03 23 71 59 40 - CONTACT@CHAMPAGNE-ROBERT.FR