Vins & Gastronomie
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : Ã©tÃ© - 2018
Page de l'article : p.1,27,28,29,...,
Journaliste : YVES SACUTO

Tous droits réservés à l'éditeur

Vins & Gastronomie
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : Ã©tÃ© - 2018
Page de l'article : p.1,27,28,29,...,
Journaliste : YVES SACUTO

Le champagne Rosé

le champagne à la mode

Il y a de cela une trentaine d'années, un grand Monsieur de Champagne dont je tairai le nom m'avait dit, alors que je lui faisais l'éloge de ce champagne rosé, avec un brin de mépris : « nous appelons cela chez nous le champagne des femmes ». Je lui avais alors répondu poliment que c'était l'un de mes préférés ! Je n'étais pas un visionnaire mais j'avais peut être devancé l'évolution des goûts des amateurs de champagne, car aujourd'hui, incontestablement c'est l'un des plus demandés, et des plus appréciés des femmes comme des hommes. La production du champagne rosé est très importante et est exponentielle d'année en année. C'est la célèbre Veuve Clicquot qui en 1818 qui eut l'idée de mélanger les vins blancs et les vins rouges pour faire un rosé. Et depuis, les champenois ont conservé cette coutume qui leur fut finalement définitivement accordée. Ce sont les seuls vins en France qui ont cette autorisation. Tous les autres vins rosés sont des rosés de saignée et sont obtenus par le pressurage des raisins et par le contact plus ou moins long du jus avec les peaux. Le premier jus obtenu est le plus clair et plus le contact dure plus la couleur tire vers le rouge. C'est plus difficile et plus coûteux. Aussi, certains vignerons rajoutent quelques fois un pourcentage de vin de saignée. Cela peut être très bon mais personnellement je préfère le rosé de saignée 100%. La mode est aujourd'hui au rosé très clair, un peu trop parfois, mais il faut féliciter les vignerons de Provence qui en quelques décennies ont changé une horrible piquette en un vin délicieux, harmonieux, aux parfums de fleurs, dans une robe d'un rosé délicat. Depuis la demande des vins rosés a considérablement augmenté en France, où pratiquement toutes les appellations se sont mises à produire du rosé avec quelques fois de très beaux produits. Cependant le champagne rosé demeure l'un des plus beaux rosés de France, il peut être d'un rosé saumoné ou foncé, minéral ou végétal, mais ses bulles sont toujours une formidable découverte. Quoiqu'il en soit le Champagne Rosé est un merveilleux produit. Nous vous présentons notre sélection dans les pages qui suivent où vous trouverez certainement votre bonheur que ce soit pour un apéritif entre amis, pour une grande occasion, pour accompagner votre dessert préféré, ou pour se décliner sur un repas raffiné, il fera toujours notre bonheur pour notre plus grand plaisir. Vive les bulles et bonne dégustation !

PAR YVES SACUTO

Tous droits réservés à l'éditeur

Vins & Gastronomie
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

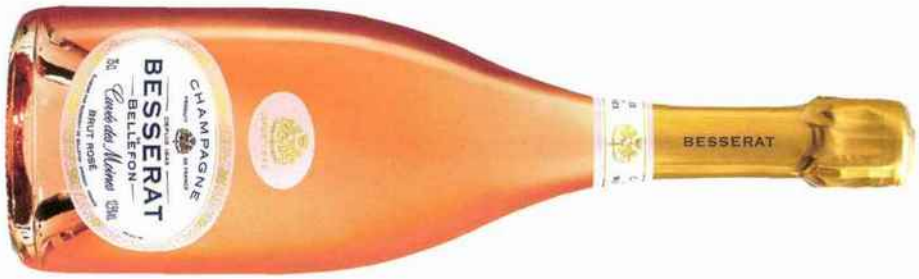
Date : Ã©tÃ© - 2018
Page de l'article : p.1,27,28,29,...,
Journaliste : YVES SACUTO

champagne Rose

Tous droits réservés à l'éditeur

Vins & Gastronomie
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : Ã©tÃ© - 2018
Page de l'article : p.1,27,28,29,...,
Journaliste : YVES SACUTO



8

1 - Dom Pérignon 2005

On ne présente plus ce vin connu universellement. Ce vintage 2005 présente une qualité exceptionnelle. Rose d'un rosé moyen, brillante, lucide, qui présente au nez des notes tropicales qui évoluent sur des notes de goyave, de kiwi et plus loin sur des notes de cacao et d'épices. Au palais beaucoup de persistance qui se prolonge sur des notes de réglisse, la finale est longue sur des notes prononcées de pomelos et orange sanguine. Très beau produit.

2 - Baron de Rothschild Rosé

Porteur d'un nom célèbre, ce vin se devait de frôler l'excellence. Sa robe offre une jolie couleur rose léger accompagnée de bulles fines et régulières qui forment un joli cordon. Issu de 85% de chardonnay venu en droite ligne des grands crus de la Côte des Blancs, il ne pouvait que présenter une harmonie, une élégance et une saveur inoubliables. Au nez, on perçoit des notes florales sur la fleur blanche (rose, aubépine) qui évoluent sur des petits fruits rouges. Au palais, beaucoup de fraîcheur, un fondu soyeux et des arômes de fruits rouges matures (figue, bigarreau). Très bien équilibré sur une finale très longue, ce très beau vin embellira votre table. Pourquoi pas pour accompagner des sushis, des tartares de poissons, ou alors au dessert sur une soupe de fruits rouges. Excellent produit. Notre coup de cœur. 58 euros.
Notre coup de cœur.

3 - Gosset Celebris Rosé Extra Brut Millésime2007

La robe est rose pâle sur des reflets rubis. Au nez des arômes de petits fruits rouges (frais, myrtille) qui évoluent sur des notes de fleurs blanches (aubépine, rose). Au palais on retrouve des notes de fraise, de framboise, et de groseille dans une bouche soyeuse et harmonieuse qui se prolonge sur des notes d'agrumes (pomelos). C'est sans hésitation un grand vin pour une grande table. Vous pouvez le servir avec du thon rosé, de l'agneau de lait, du saumon sauvage ou alors sur des soupes de fraises, de framboises. Superbe produit pour ce Celebris qui porte bien son nom. **Notre coup de cœur.** 160 euros..

4 - Piper Heidsieck Rosé Sauvage

Avec une robe rose foncé sur des reflets rubis, il chatoie sur des teintes écarlates profondes. Au nez, on retrouve les fruits rouges et noirs (mûre, cassis, fraise) avec des petites notes d'agrume (pomelos). Au palais, les fruits rouges sont toujours présents et se mélangent à des petites notes épicées. Il accompagnera à la perfection un petit gibier (canard à l'orange) ou d'autres plats de viande rouge. 37 euros.

5 - Colin Cuvée de Saignée Premier Cru 2012

Composé de 100% de pinot noir de Vertus premier cru. Ce vin provient de vieilles vignes et a été traité après 5 ans de vieillissement dans la fraicheur des caves. Sa robe est d'un rose foncé avec des petits reflets rubis, les bulles sont fines et régulières et forment un joli cordon. Au nez, c'est tout de suite des arômes de fruits rouges (fraise, framboise, bigarreau). Au palais beaucoup d'harmonie, très bel équilibre. Très beau produit qui peut soir servir d'apéritif ou de vin de dessert ou alors accompagner une viande blanche (veau, volaille). Un coup de cœur. 50 euros.

6 - Hélène Delhéry Perles Rosées

Assemblage à parts égales de Pinot Meunier et Chardonnay, cette cuvée présente une robe lumineuse d'un rose intense traversée par une effervescence de très fines bulles. Des effluves de petits fruits rouges mûrs à point s'échappent du verre, sur un fond de léger sous-bois.. Friande à souhait, la bouche s'épanouit au palais avec des notes de fruits rouges confiturés (fraise, cerise) jusqu'à la finale vineuse (on y retrouve le Coteau champenois rouge d'Hautvillers). Très beau produit qui fera un accord « tons sur tons » parfait avec les desserts aux fruits rouges. Excellent rapport/prix : 22,50 euros.

7 - Charles Heidsieck Rosé Millésime 2005

Le Charles Heidsieck a depuis longtemps conquis ses lettres de noblesses, c'est l'un des meilleurs champagnes qui va avec notre gastronomie. Ce rosé millésimé 2005 est bien dans la lignée et on y retrouve le talent de Régis Camus. La robe est d'un rose délicat avec des bulles fines et légères qui forment un joli cordon. Au nez, on est sur des notes puissantes de fruits rouges (cerise, bigarreau) qui évoluent très vite sur des fruits plus murs. Des notes de brioche, de beurre frais et de vanille se dégagent ensuite. Au palais beaucoup d'amplitude, très bel équilibre. La finale est longue et persistante sur des arômes agrumes. 80 euros.

8 - Besserat de Bellefon Cuvée des Moines Rosé

La Cuvée des Moines reconnue comme l'un des meilleurs champagnes rosés, issue de grands crus et de premiers crus, présente une robe d'un rose tendre avec de légers reflets saumonés, une fine effervescence, des bulles fines et régulières forment un léger cordon. Le nez est très complexe sur des notes de petits fruits rouges (fraise, framboise, myrtille) qui évoluent rapidement sur des notes d'amandes fraiches, de fleurs blanches et de tilleul. Au palais c'est un plaisir intense, la première attaque légèrement acidulée, ce qui va lui conférer une très grande fraîcheur pour la finale qui est sur les fruits rouges (mûres, cassis) et des petites notes poivrées. Il pourra se boire en apéritif et pourquoi pas accompagner un repas avec des crevettes roses, des langoustines ou encore des coquilles Saint-Jacques. Il accompagnera merveilleusement une soupe de fruits rouges. Très beau produit. **Coup de cœur.** 34 euros.

Tous droits réservés à l'éditeur

Vins & Gastronomie
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : Ã©tÃ© - 2018
Page de l'article : p.1,27,28,29,...,
Journaliste : YVES SACUTO

Tous droits réservés à l'éditeur

Vins & Gastronomie
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : Ã©tÃ© - 2018
Page de l'article : p.1,27,28,29,...,
Journaliste : YVES SACUTO

9 - Drappier Rosé de Saignée

Issu de 100% de pinot noir, il se présente dans une belle robe rose avec des bulles fines et régulières qui forment un joli cordon. Au nez, il est sur des notes de fruits rouges (cerise, fraise). Au palais, il est très harmonieux, délicat, très bien équilibré sur des notes de fruits blancs (pêche de vigne, poire). La finale est longue sur des petites notes d'épices. Beaucoup de fraîcheur en arrière bouche, c'est le champagne idéal pour un apéritif de fête. Excellent produit. 36 euros.

10 - Lallier Grand Rosé Brut

Sa robe est d'un joli rose pâle. Au premier nez, des petits fruits rouges de sous bois qui évoluent sur des petites notes d'agrumes. Très bien équilibré en bouche, il présente cependant une très grande fraîcheur qui va se prolonger longuement en finale. Il mérite d'être accompagné d'un homard, ou pourquoi pas une salade de fruits rouges. Très beau produit. C'est notre coup de cœur.
38 euros.

11 - De Telmont Grand Rosé Brut

Comme toujours, ce vin a la particularité d'être extrêmement fruité en bouche. Dans sa robe rose aux reflets saumonés, avec des bulles fines et persistantes qui forment un léger cordon, au premier nez on est sur des notes d'agrumes (pomelos), puis des notes de framboise, fraise, et cerise bien mûre se dégagent. Très bien équilibré, la finesse de ce vin est remarquable et se termine par une très belle longueur en bouche qui exprime des notes de petits fruits rouges. Il accompagnera un poisson (tartare de saumon) ou encore un plateau de sushis. Excellent produit. Notre coup de cœur.
30 euros.

12 - Bruno Paillard Rosé Première Cuvée Extra brut

Bruno Paillard nous a habitué à rencontrer d'excellents vins. Cette première cuvée de rosé ne saurait manquer à cette accoutumance. D'un rose léger, il possède des reflets rouge framboise. Au nez, très vif en première attaque sur des arômes de groseille, de petits fruits rouges qui évoluent très vite sur des notes de griotte et de bigarreau avec toujours une petite note d'agrumes. Au palais, très belle vivacité sur des notes de fruits rouges qui se termine sur une finale raffinée, élégante, harmonieuse et complexe. Très belle longueur en bouche sur beaucoup de fraicheur. Un vin noble pour accompagner un dîner de fête (crustacés, volaille, poularde). Une fois de plus, un grand bravo à Bruno Paillard pour cet excellent vin. C'est notre coup de cœur. 49 euros.

13 - Moët & Chandon Rosé Impérial

Une belle rose d'un rosé soutenu avec des reflets ambrés. Au nez, des note caractéristiques du fruit rouge (framboise, fraise des bois, bigarreau) qui évoluent sur des notes de fruits blancs à noyaux (abricot, pêche de vigne). En bouche très charnu, délicat, harmonieux sur des notes de pêche, une belle longueur très fraîche avec des notes mentholées. Accompagnerait parfaitement un filet de rouget poêlé, ou encore un carpaccio de bœuf à l'huile d'olive, ou pourquoi tout simplement une salade de fruits rouges d'été. Très beau produit. 47 euros.

14 - Gosset Grand Rosé Brut

La robe est douce avec une couleur de rose sur des reflets saumon. Au nez des arômes de fraise, de sous bois qui évoluent sur des notes de confiture et de miel. La bouche est très bien équilibrée. On y perçoit le pulpeux du fruit rouge (fraise des bois) procurant une douce sensation. La bouche est ronde et savoureuse avec en finale une très belle longueur tout en fraîcheur. Parfait avec un foie gras de canard. Très beau produit. 55 euros.

15 - Jacquart Cuvée Alpha Rosé 2010

Sa robe est de couleur rose corail avec des reflets orangés. Les bulles sont fines et régulières et forment une effervescence persistante. Au nez, beaucoup de complexité où les arômes de pêche de vigne, d'orange amère, d'amande fraîche, de petits fruits rouges se mêlent très agréablement. Ces notes évoluent ensuite sur la verveine, rose, fleurs blanches (chèvrefeuille, aubépine) accompagnées de petites notes d'agrumes (pomelos) et abricot. Avec beaucoup de concentration, la finale est très longue sur des notes réglissées, elle révèle de la concentration et une fraîcheur caractérisée par l'orange sanguine. Un grand champagne où le chardonnay règne en maître. Très beau produit. 115 euros.

16 - Deutz Brut Rosé

Issu d'un assemblage de premiers et grands crus de Pinots Noirs de la Montagne de Reims (environ 90%), complété par du Chardonnay (environ 10%), ce rosé présente une robe d'un rose pomelos traversée par de très fines bulles formant une couronne régulière. Nez ouvert, riche et complexe sur de jolis fruits rouges (fraise, cerise burlat) et noirs confondus (pointe de cassis) qu'une bouche fraîchement acidulée complète à merveille jusqu'à la finale aux accents de voyage (vanille de Madagascar, poivre du Sichuan). PVC non communiqué

17 - Canard Duchêne Charles VII « Grande Cuvée de la Rose »

C'est un assemblage classique avec 50% de pinot noir et 50% de chardonnay, dont 20% de vins de réserve. La robe est d 'un rose cuivré brillant avec une belle effervescence. Au nez, des notes de fruits rouges (groseille, myrtille). Au palais beaucoup d'élégance, de l'harmonie, de la finesse et des notes marquées sur les garuimes (pomelos). Parfait pour un apéritif mais il peut accompagner à merveille une salade de fruits rouges, une pâtisserie et pourquoi pas des petits gibiers. C'est un beau produit.
40 euros.

Tous droits réservés à l'éditeur

Vins & Gastronomie
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : Ã©tÃ© - 2018
Page de l'article : p.1,27,28,29,...,
Journaliste : YVES SACUTO

Tous droits réservés à l'éditeur

Vins & Gastronomie
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : Ã©tÃ© - 2018
Page de l'article : p.1,27,28,29,...,
Journaliste : YVES SACUTO

27

18 - Nicolas Feuillatte Cuvée Spéciale Rosé

Comme toujours, ce champagne présente élégance et finesse avec 1/3 de chardonnay, 45% de pinot noir lui confère rondeur et structure et enfin 25% de pinot meunier lui donne cette rondeur et cette souplesse. Dans sa belle fourrure rose, il vous offre le fruit frais avec des notes de petits fruits rouges (griotte, mûre, fraise des bois, framboise) et toute une palette aromatique exubérante. Il accompagnera à merveille un apéritif raffiné, et pourra également vous accompagner à table. Très beau produit. 30 euros.

19 - Mignon Année de Madame Rosé Millésime 2008

La robe est d'un rose clair sur des nuances rosées saumonées qui évoluent sur des reflets orangés. Les bulles sont fines et régulières. Le nez est complexe avec un mélange de fruits mûrs, d'épices. La bouche est ronde, harmonieuse, veloutée avec beaucoup d'amplitude et une très belle fraîcheur sur des petites notes d'amande fraîche amère qui vont prolonger la persistance et la fraîcheur. C'est une très belle bouteille qui pourra soit être servie en apéritif, ou bien avec un tartare de thon à l'huile de sésame, amis pourquoi pas tout simplement avec une tarte aux fraises. Excellent produit. 30,30 euros.

20 - Ayala Rosé Majeur

Issu de 50% de chardonnay et 40% de pinot noir, auxquels q'ajoutent 10% de pinot meunier, c'est un assemblage classique qui se dévoile dans une robe rose pâle élégante, délicate. Il présente un nez charmeur sur des notes de fruits rouges (fraise, framboise) qui évoluent sur des notes de fruits blancs (pêche de vigne). Au palais beaucoup d'harmonie, de délicatesse sur des notes de framboise et de groseille. La finale est longue, persistante et voluptueuse. Il accompagnera à merveille un poisson (saumon) ou en dessert sur une tarte aux fruits rouges. Beau produit. 39 euros.

21 - Thiénot Cuvée Rosé

Issu de 45% de pinot noir, 35% de chardonnay et 20% de pinot meunier, ce vin se présente sous une robe rose clair. Un nez agréable, harmonieux sur des notes très marqué de framboise et de fraise qui évoluent rapidement sur des notes de griottes. En bouche, beaucoup d'harmonie, très bel équilibre qui évolue sur le cassis et la mirabelle. Ce vin pourrait accompagner un apéritif dinatoire ou bien encore des soupes de fruits. 37 euros.

22 - Armand de Brignac Rosé

Issu d'un assemblage de 50% de pinot noir, 40% de meunier et 10% de chardonnay, il présente une jolie robe rose foncé avec des reflets rubis. Au nez, on tout de suite sur le petit fruit rouge (fraise, myrtille, cerise), la bouche est harmonieuse, fruitée, élégante sur du fruit noir (bigarreau) qui évolue lentement sur des notes de beurre frais. Ce serait un vin idéal pour l'apéritif ou pour accompagner une viande blanche (volaille), et du saumon. Beau produit. 425 euros.

23 - Chapuy Rosé

La robe est rose saumoné, les petites bulles fines et régulières forment une collerette persistante, le nez est sur des arômes de petits fruits rouges sauvages (myrtille, groseille) et des notes d'humus. En bouche beaucoup de fraicheur sur des notes fruitées. A boire en apéritif pour accompagner un cocktail de qualité et pourquoi pas rehausser un plat oriental épicé (marocain, indou). Beau produit. 30 euros.

24 - Lanson Rosé Label

Issu des trois cépages champenois il présente une belle robe rose foncé avec des reflets rubis. Les bulles sont fines et régulières. Au nez, des notes florales (aubépine, pivoine) et des petits fruits rouges. Au palais il s'affirme avec une grande persistance toujours sur des notes de petits fruits rouges (myrtille, cassis) et d'humus. La finale est longue, persistante, avec beaucoup de fraîcheur. Idéal pour l'apéritif ou un repas de qualité. Beau produit. 32 euros.

25 - Drappier Rosé Nature

La robe est d'un rose foncé aux couleurs des fruits rouges. Au nez les fruits des bois (fraise, framboise, myrtille). En bouche il va vous rappeler les fruits rouges relevés par des notes d'agrume (pomelos) et des petites notes de poivre blanc. Un vin idéal pour l'apéritif et pourquoi pas avec un carpaccio de saumon ou des coquilles Saint-Jacques. 37 euros.

26 - Rosé Louis Brochet

Issu de 80% de pinot noir 15% de chardonnay et 5% de pinot meunier, il présente une belle couleur rose foncé et un beau cordon de mousse blanc. Au nez, des arômes puissants et des notes de fruits rouges (cerise, bigarreau). En bouche, beaucoup d'harmonie, de légèreté, de finesse, je l'associerai bien à une soupe de fruits rouges. Beau produit. 29 euros.

27 - Serveaux Rosé de Saignée

La robe est saumon foncé avec des nuances roses. Une belle effervescence avec un joli cordon de mousse persistant. Le nez est agréable avec des notes végétales (humus) et de fleurs blanches (rose blanche, iris). La bouche est agréable avec des notes très marquées d'agrumes (citron vert). La finale est longue avec beaucoup de fraîcheur, conviendrait parfaitement pour un apéritif ou bien encore sur des poissons grillés, de la viande blanche ou de la charcuterie. Beau produit.

Tous droits réservés à l'éditeur

Vins & Gastronomie
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : Ã©tÃ© - 2018
Page de l'article : p.1,27,28,29,...,
Journaliste : YVES SACUTO

Tous droits réservés à l'éditeur

Vins & Gastronomie
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : Ã©tÃ© - 2018
Page de l'article : p.1,27,28,29,...,
Journaliste : YVES SACUTO

28 - Pommery Brut Rosé

La robe est rose pâle, délicate sur des reflets orangés. La bulle est fine et persistante. Au nez, des notes de petits fruits rouges (groseille, fraise des bois). LA bouche est très souple, harmonieuse. Parfait pour un apéritif et pourquoi pas des crustacés. 49 euros.

29 - Castelnau Cuvée Brut Rosé

Dans un très joli habillage, la robe est rose avec un joli cordon de fines bulles. Au nez, des notes de bigarreau et de mûre. Très voluptueux au palais, avec en finale des petites notes grillées et fumées qui éclatent en bouche dans une savoureuse complexité. Il peut accompagner un apéritif, fromages, jambon, et tout autre met de choix. Très beau produit. 32,90 euros en vente chez les cavistes.

30 -Tsarine Cuvée Brut Rosé

On peut déjà apprécier l'élégance de la bouteille qui dévoile une robe d'un rose léger, des bulles fines et régulières qui forment un léger cordon. Au nez très complexe, on reconnaît des notes de fraise des bois, de petits fruits rouges. Au palais, beaucoup d'harmonie, d'élégance sur des notes de petits fruits rouges et de vanille. La finale est longue, agréable. Parfait pour l'apéritif ou pour accompagner une salade de fruits. 31 euros.

31 -Château de Bligny Brut Rosé

La robe est rose saumonée, plutôt foncée. Le nez est sur des notes de petits fruits rouges. Au palais beaucoup de complexité (cerise, groseille, grenade) et des notes de fleurs blanches (rose, aubépine). Un vin d'apéritif. 29 euros.

32 -Vieille France Brut Rosé Magnum

La robe est d'un joli rose clair, les bulles sont fines et régulières et forment un joli cordon. Au nez, on est sur les fruits rouges (cerise, mûre) qui évoluent sur des fruits à chair blanche (pêche de vigne). Très bien équilibré. Un excellent vin pour l'apéritif présenté en magnum. 75 euros.

33 -Charles de Cazanove La Cuvée Rosée

La robe est d'un rose saumoné. Le nez est très complexe sur des notes de fraise et de cerise. Au palais la complexité se prolonge sur le fruit et des notes de beurre frais et de vanille. Parfait pour l'apéritif. 28 euros.

34 -Demière Rosé de Saignée

Belle robe d'un rose soutenu, avec des bulles fines et abondantes qui forent un joli cordon. Le nez est agréable sur des notes de petits fruits des bois (myrtille, framboise) et des notes minérales (humus). La bouche est très fraiche harmonieuse, la finale est longue sur des notes de cerise (griotte). Beau produit pour accompagner un apéritif ou un dessert de soupe de fruits.

35 -Eric Taillet « Luminosi » Brut Rosé

Robe saumon léger. Au nez, beaucoup de fraîcheur sur des arômes de petits fruits rouges. Au palais, une légère acidité qui se fond sur des petites notes de fruits rouges. Pourrait accompagner un apéritif ou pour accompagner des rougets grillés.

36 -Gabriel-Pagin

La robe est rose avec des nuances orangées. Le nez est sur des petits fruits rouges (cerise, cassis). Au palais, toujours ces mêmes arômes de fruits rouges avec une finale longue, persistante et légèrement fumée. Il accompagnerait bien une viande rouge, charcuteries fines. 20,10 euros.

37 -Vranken « Demoiselle » Rosé

Avec sa belle robe rose sur des reflets saumon, il se présente des notes de petits fruits rouges (framboise) qui évoluent rapidement vers des notes plus fumées, plus grillées. Bien équilibré, il complétera parfaitement votre apéritif et pourquoi pas des plats de poissons en sauce. 36,80 euros.

38 -Guy Larmandier Rosé Brut

C'est un rosé frais avec une robe aux reflets roses changeants. Au nez, des petits fruits rouges (cassis, fraise) et des notes de fruits blancs (poire, pêche de vigne). L'attaque en bouche est nette et fraîche, crémeuse, très harmonieuse sur des notes de beurre blanc et de pain fumé. Ces notes de craie lui confèrent beaucoup d'élégance. Très belle finale fruitée et fondante. Il y a longtemps que ce champagne nous propose d'excellents vins. Pour ceux qui le connaissent ils se rappelleront de son blanc de blancs. 20,20 euros.

Tous droits réservés à l'éditeur