

LES FIOLES ROSEES



Type de Champagne : rosé de macération

La robe : robe de couleur rose framboise, aspect assez fluide et satiné, bulles fines et collerette délicate.

L'olfactif : framboise, groseille, poivre, rose rouge.

Le palais : attaque franche et nette, effervescence crémeuse. Fruité pulpeux et croquant, soutenu par une minéralité argilo-marnaise qui confère de la mâche et de l'envergure au palais. Finale élancée autour d'une acidité de framboise bien tendue et qui prolonge l'offrande fruitée qui se veut fraîche et rayonnante.

Accords : rouget grillé et jus mousseux à la violette poivrée, pesto de tomates au basilic.

Tartare de saumon à l'aneth.

Assemblage

Rosé de macération récolte 2017

95% Pinot Noir et 5% Chardonnay en macération

Fermentation malolactique

Vinification en cuve

Elevage 24 à 36 mois

Dosage brut : 6 g/l

Viticulture

Viticulture raisonnée. Travail mécanique du sol et enherbement naturel maîtrisé.

Rendement limité pour un parfait équilibre gustatif des raisins.

SCEV Huguenot-Tassin
4 rue du Val Lune
10110 Celles sur Ource
Tel : +33(0)32585449
Email : contact@huguenot-tassin.com
Site : huguenot-tassin.com

CHAMPAGNE
Huguenot-tassin
PROPRIETAIRE-RECOLTANT
CELLES SUR OURCE