

Eminence Rosé

Grand Cru • Brut



80% Pinot Noir / 20% Chardonnay / Bouzy Rouge

- **Terroirs :** Louvois - Bouzy
- **Âge moyen des vignes :** 40 ans
- **Sol :** Calcaire
- **Vinification :**
Fermentation alcoolique en cuve
Fermentation malo-lactique faite
Dosage 10 g/L (brut)
Vieillessement 4 ans en cave

• **Dégustation :**

Œil : Belle collerette de mousse formée par une multitude de fines bulles. La robe est rosée « framboise » avec des légers reflets saumonés.

Nez : Puissant et fruité sur des arômes de fruits rouges (cerise, groseille) et agrumes. À l'aération, l'élégance est apportée par un zeste d'orange.

Bouche : L'attaque en bouche est soyeuse. La structure est ronde et équilibrée. La finale développe un joli rappel sur des fruits rouges.



**Champagne « Plaisir » d'apéritif,
à découvrir sur un dessert aux fruits.**