

CHAMPAGNE

PONSON

PASCAL

Rosé des Gentes Dames

Ce Champagne rosé est un concentré d'arômes gourmands, qui en bouche font l'apologie du fruit. Issu d'assemblage pour une meilleure maîtrise de la couleur, il est le résultat d'un mélange de Prestige et d'un vin rouge de Pinot Meunier au fruité incomparable.

A l'aperitif ou dessert, cette cuvée fera le bonheur des Dames par sa féminité et sa robe saumonée.

- Assemblage : 66 % pinot meunier, 12% pinot noir, 12% chardonnay
10% vin rouge Côteaux Champenois
- Age moyen du vignoble : 30 ans pour le blanc et 50 ans pour le rouge
- Vinification rouge : fermentation chapeau immergé avec remontage.
- Elevage : 80 % cuve en inox et 20 % en tonneaux.
- Fermentation malo-lactique : faite sur l'ensemble des vins.
- Prise de mousse et vieillissement : 4 ans à 12°C
- Production : 10 000 bouteilles
- Année dominante : 2016
- Dosage : 9 g / L
- Visuel : rose saumoné
- Nez : fruité long (petits fruits rouge), épanoui, gourmand et franc.
- Palais : ample, harmonieux, souple.

Existe en Magnum