



CUVÉE BRUT ROSÉ

34 % Chardonnay
33 % Pinot
33 % Meunier
dosage : 6 g de sucre

La robe saumon de cette Cuvée Rosé se pare de jolis reflets cuivre. Nuancée, elle propose de très fines bulles qui nourrissent un cordon de mousse parfait. La présentation visuelle de ce rosé est excellente et très appétissante.

Le nez de très bonne intensité, offre des arômes de fruits rouges comme la fraise et la grenadine sur un fond «alimentaire» de crème et de biscuit. À l'aération, l'expression des pinots est plus marquée, arômes de cerises et caractère « fumé » font leur apparition.

Après dix minutes dans la flûte, on constate plus de complexité. Fleursetépices-prennentlerelais.Onperçoitlaviolette,larégliste, une pointe de menthe... Il s'agit d'un nez fruité et élégant, assez complexe et avec une certaine gourmandise.

L'attaque en bouche est plutôt ronde. Puis acidité, effervescence et dosage ne tardent pas à se manifester. Avec mesure, l'acidité apporte son mordant, l'effervescence son croquant et le dosage sa douceur et sa tempérance. L'équilibre se fait sur un mode chaleureux et soyeux. Ensuite l'expression change, la texture est plus ferme, la structure tannique du rosé s'affirme et le vin affiche son origine, son terroir. On passe ainsi du rosé séducteur au rosé de tempérament.

La finale est assez nette, structurée et propose des arômes de roses fanées. Assez longue (4 à 6 secondes de persistance), elle termine sa course par une petite amertume rafraîchissante.

Cette Cuvée Rosé est à point pour une consommation immédiate. Champagne des moments privilégiés, ce Rosé demandera une flûte bien élancée afin de mieux maîtriser son équilibre. Un service à 8 degrés de température sera parfait.

Il s'agit d'un champagne typiquement fait pour accompagner tout un repas. Structuré en tanins et en acidité, doté d'une texture double, soyeuse puis ferme, il s'adaptera merveilleusement aux buffets de salades salées, poissons froids et viandes froides. Les fromages pas trop gras ne lui feront pas peur non plus. De même que les desserts aux fruits peu ou pas sucrés (tartes aux pommes, groseilles, quetsches ou rhubarbe, par exemple).


CHAMPAGNE
Camiat & Fils
LOISY EN BRIE