



VIGNOBLE CERTIFIÉ  
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 3

## LES CLASSIQUES ROSÉ BRUT

LA RÉFÉRENCE PAR EXCELLENCE DU STYLE  
« FRAIS » ET RUSTIQUE DE NOTRE MAISON.

Rosé d'assemblage réalisé sur la base de notre cuvée HERITAGE à laquelle sont ajoutés 10 à 12 % de vin rouge nature de Champagne. Ce vin rouge est élaboré avec des raisins issus de vieilles vignes de Pinots noirs situées à Damery. Ce mariage permet d'obtenir des arômes subtils de fruits rouges en conservant fraîcheur et tonicité.

### TERROIR

Damery, les Lottonnières, exposition sud, récolte 2018 pour notre sélection de Pinot noirs. Vitry en Perthois et Damery pour le Chardonnay. Damery, Fleury et Oeuilly pour les Meuniers.

### SOLS - EXPOSITION

Argilo calcaire  
Vallée de la Marne Rive droite  
Exposition sud sud-est et sud ouest.

### ASSEMBLAGE

Vinification en blanc :

- 30 % Chardonnay
- 35 % Meunier
- 35 % Pinot Noir

Vinification en rouge :

- 100 % Pinot noir "Les Lottonnières"
- Assemblage à 12%

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Vignes enherbées
- Travail du sol sous les rangs
- Vinification en cuves inox sans fermentation malolactique
- Vieillesse sur lies 24 mois
- Dégorgement : minimum 3 mois
- Dosage inférieur à 12g / litre
- Degré d'alcool 12%/Vol.

### DÉGUSTATION

**Œil** Une robe élégante, jolie teinte rose aux nuances saumonées.

**Nez** Fringant, il développe des arômes de fruits rouges ponctués de notes d'iris et de pomelo, auxquels se joignent des notes épicées comme le safran.

**Bouche** Fraiche et crémeuse, la bouche présente une acidité soutenue autour d'une trame fruitée évoquant la groseille et la framboise. La finale au fruité croquant laisse une sensation légèrement saline et savoureuse, un retour aromatique minéral persistant et très élégant.

### ACCORDS GOURMANDS

Apéritif façon Tapas avec jambon de Parme, Pancetta ou Speck.  
Bruschetta de tomates et mozzarella au romarin - Queue de lotte sauce crémée au piment d'Espelette - Tarte aux fruits rouges crème Chiboust (suggestion Gault & Millau). Tutti Frutti.

### RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING 2024: 89/100

IWC 2023 : médaille de bronze

♥♥♥♥ COUPS DE CŒUR

Guide DUSSERT-GERBER 2022

### CONSEILS

Dégustation évolutive à mesure de la chauffe et de l'aération.

Temps de garde : 2 à 3 ans

Température de dégustation : 7 à 8°C.

