



### **Élaboration**

#### **Assemblage :**

48% de Chardonnay, 32% de Pinot Noir, 15% de Meunier. Adjonction de 5% de Solera de vin rouge champenois vieilli en fût de chêne.

#### **Dosage :**

Brut - 09 grammes par litre : un champagne avec un dosage en sucre modéré.

“Notre cuvée rosé suit le processus d’élaboration des champagnes rosés d’assemblage. Cette méthode permet d’apporter une belle complexité au vin et de maîtriser sa couleur rosée.”



### Cuvée Rosé

#### **Sensations**

A l’œil, une robe teintée d’un rose délicat.

Un nez aux arômes fruités, notamment de petits fruits rouges. En bouche, un vin d’une belle complexité et d’une grande fraîcheur.

#### **Accords**

Partenaire idéal de vos apéritifs, la Cuvée Rosé accompagnera parfaitement des cailles aux griottes, des desserts aux fruits rouges ou encore un sorbet aux biscuits roses de Reims, spécialité champenoise plus communément appelée “Trou Champenois”.

#### **Conseils de dégustation**

La cuvée Rosé accompagnera tous vos moments simples de convivialité et de partage. La Maison J.C. Grill & fils vous conseille de servir cette cuvée à une température de 8°C et de ne pas la laisser vieillir trop longtemps en cave pour garder toute sa fraîcheur.

