

CUVÉE **ROSÉ** - BRUT

Séducteur de la gamme, ce Rosé d'assemblage envoûte par sa couleur rose tendre et délicate. Son nez est fin et élégant. C'est une cuvée bien équilibrée avec des arômes de fruits rouges. Le style est léger et agréable.

Assemblage :

20% Chardonnay, 80% de Pinot auxquels on ajoute 7 à 9 % de vin rouge (Pinots Noirs) issus de vieilles vignes. A noter le double tri sélectif des raisins : sur place à la vigne mais aussi au pressoir avec l'usage d'une table de tri.

On se rapproche d'un coeur de cuvée (10 hl) puisque 16 hl sont pressés pour 4 000 Kg de raisins et non 20,5 hl, le but étant d'améliorer le rapport acidité/sucre.

Zones géographiques du vignoble utilisées :

- Vins de base : Vallée de la Marne (Damery et village aux alentours) et Coteaux Sud d'Epernay.
- Vin Rouge : Damery

Années :

3 Millésimes consécutifs assemblés dont 20 à 30% de vins de réserve.

Temps de vieillissement :

Après dégorgement : 3 à 6 mois.

Après mise en bouteille : 2 ans minimum.

Fermentation malolactique et filtration :

Oui.

Dosage :

6 à 9 g/litre.

Flaconnage :

Bouteille (75 cl) et Magnum (1,5 L).

Conditionnement :

6 Bouteilles par caisse.

Magnum en étui individuel.

3 Magnums en étuis individuels par caisse.

Champagne à consommer à l'apéritif ou sur une viande blanche. Il dévoilera également tout son charme en accompagnement de certains desserts à base de fruits rouges sans oublier la traditionnelle charlotte au chocolat aux biscuits roses de Reims.



www.champagne-prevoteau-perrier.fr