

LES COMMENTAIRES DE L'ŒNOLOGUE



Cuvée du Fondateur Rosé

Un champagne charmeur, envoûtant, tout de rose vêtu pour vous séduire assurément.

Le premier nez est expressif mais sans opulence. Les arômes de fruits rouges (framboise, myrtille) sont bien marqués. Au deuxième nez, on découvrira avec subtilité la mirabelle chaude, ce qui relève le caractère vineux de cette bouteille. L'attaque en bouche est authentique, généreuse. On observe une belle longueur, assez persistante. La finale révèle un léger acidulé d'orange, et la présence des fruits rouges (groseille) se confirme.

Cette cuvée, typiquement féminine, est l'emblème de la fête. Par sa couleur, elle égaie la table et encourage la bonne humeur. À l'apéritif, ce champagne rosé suscite les commentaires, car ce n'est pas un champagne comme les autres ! Avec son dosage généreux, il accompagnera poissons, crustacés, et les desserts à base de chocolat. Vous voulez étonner ? Servez du champagne rosé !

Maximilien Danré
Œnologue à Epernay