

LES COMMENTAIRES DE L'ŒNOLOGUE

Champagne Rosé du Fondateur



Un vin charmeur, envoûtant, par sa robe rose subtile qui rappelle la framboise avec des reflets corail, tel un coucher de soleil.

Le premier nez est assez expressif mais sans opulence. On retrouve un nez avec beaucoup de bouquet, les fruits rouges et noirs comme la framboise, la myrtille, s'allient avec subtilité avec des notes de rose, de jasmin et des notes au caractère plus vineux, légèrement fumé et gourmand de la mirabelle chaude.

La bouche est généreuse dès le début avec une belle authenticité. On retrouve la gourmandise et la richesse du vin mais balancé par un joli acidulé orange sanguine et citronné.

En fin de bouche, des arômes de fraises, de myrtille, d'orange assure un plaisir garanti pour les amateurs de cuvées rosé.

De plus la finale groseille réveille les papilles et insiste à se resservir immédiatement.

Cette cuvée au dosage généreux apporte beaucoup de réconfort, idéale à l'apéritif en automne ou en hiver après une journée pluvieuse. Elle s'accordera toute l'année avec des charcuteries, un terrine de lapin, des cailles rôties aux aïelles. Le saumon lui rendra également grâce.

Au printemps ou en été cette cuvée sera la complice de vos fins de soirée. Plus moderne, vous pouvez essayer l'accord avec un beau hamburger, ça marche très bien.

Maximilien Danré

Œnologue à Epernay