



Prestige Rosé de Saignée

Charme et Gourmandise

L'expression audacieuse d'une macération maîtrisée



Flaconnages

Demi-Bouteille, Bouteille
et Magnum.
Autres tailles sur commande.

Assemblage

Cépages : 80% Pinot Meunier - 20% Pinot Noir

100% Cuvée

Origine des Crus : Vallée de la Marne

Vendange 2016 totalement égrappées.

Sélection rigoureuse du raisin à la vigne puis sur table de tri au pressoir.

Extraction dans une cuve rotative pour une macération entre 18 et 24 heures.

Vinification et Elevage

Cueillette manuelle à maturité optimale.

Vinification : - exclusivement en Foudres de Chêne pendant 8 mois.

- Fermentation malolactique naturelle entièrement réalisée en Foudres.

Elevage sur lies : au moins 4 ans, ce qui est deux fois supérieur aux règles de l'Appellation (15 mois).

Remuage : manuel sur pupitres en bois.

Dosage (Brut) : 9 grammes par litre.

Notes de dégustation

Une véritable invitation à la découverte qui offre une palette aromatique épatante et une robe d'une intensité incomparable.

Au nez, délice de fraîcheur, offrant un large bouquet de fruits confits, relevé par des arômes de fraise des bois.

On note une vivacité **en bouche** alliant structure, souplesse et vinosité.

Accords Mets-Champagne

Champagne aussi bien d'**apéritif** que de **repas**. Sa puissance s'accommodera idéalement avec des viandes rôties ou grillées. Profitez d'un barbecue en été pour le déguster avec des côtes d'agneau rosé sur le grill.

En dessert, ce sera un véritable délice avec un fondant au chocolat au cœur de fruits rouges.

Récompenses

Feminalise 2018 : Médaille d'argent

Wine Enthusiast 2017 : 87 points

« **Aux Foudres de Chêne** »

4 Rue des Pervenches

51700 Montigny-sous-Châtillon

Tél : 00 33 (0)3 26 58 35 18

@ : champagne.charlier@wanadoo.fr

www.champagne-charlier.com



/champagnecharlier