

Hommage à
GASTON BURTIN
CHAMPAGNE

À ÉPERNAY - FRANCE

ROSÉ

Fruit & générosité

La cuvée Rosé dévoile une robe saumonée aux délicats reflets corail, sublimée par une effervescence fine et persistante.

Le premier nez s'ouvre sur des notes de pétales de rose, avant d'évoluer vers des arômes gourmands d'orange confite et de pâte de fruits, offrant à la fois élégance et générosité.

En bouche, l'attaque est délicate et harmonieuse portée par des arômes de fraise bien mûre. La texture est douce, suave et caressante. Une légère acidité en finale souligne le bel équilibre aromatique de cette cuvée gastronomique.

■ ÉLABORATION

Approvisionnement : sur 10 crus

Assemblage : 40 % Meunier | 40 % Pinot Noir (dont 8 % vinifiés en rouge) | 20 % Chardonnay

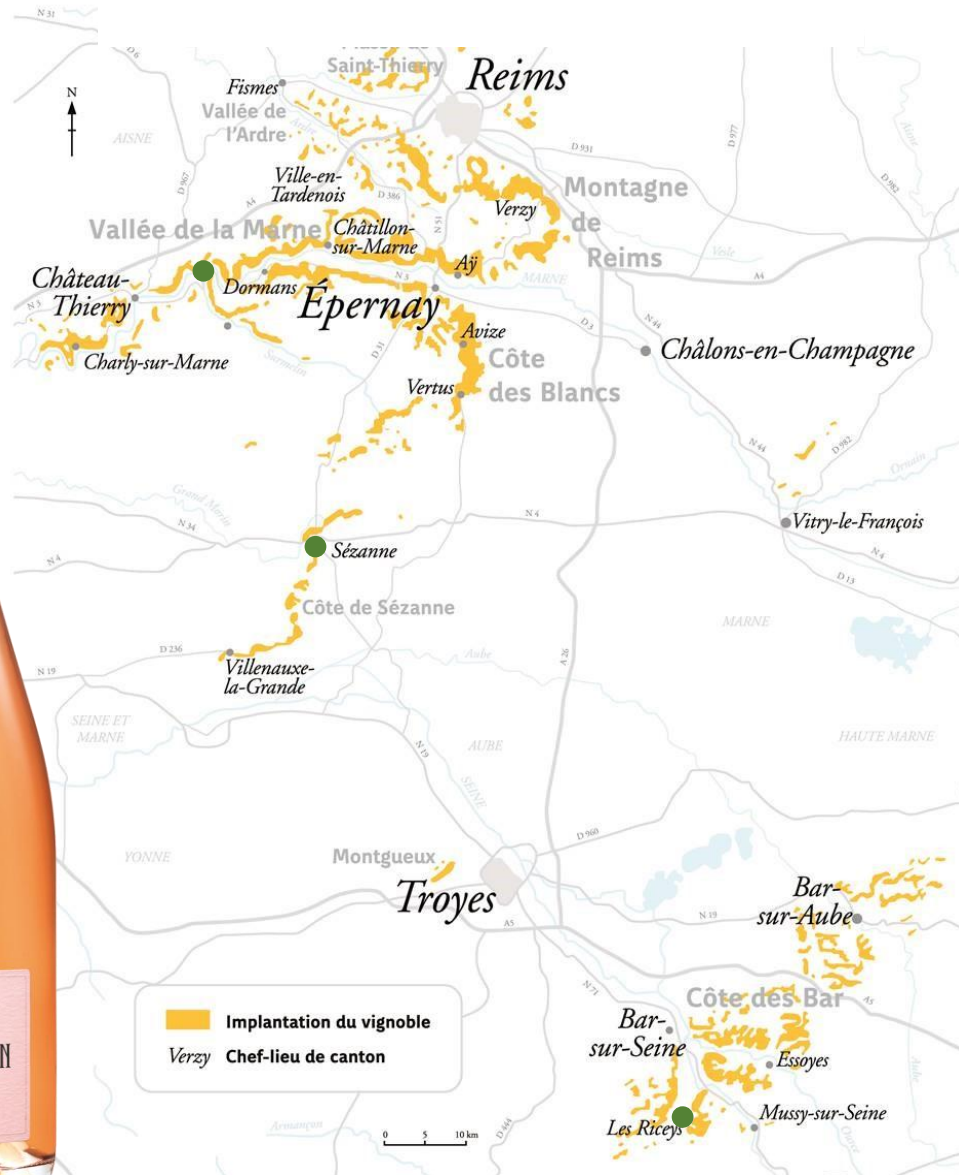
Année de base : 2022

Vins de réserve (Solera) : 10 %

Vieillessement : 3 ans minimum

Dosage : 8 g/L

Format disponible : bouteille





ROSÉ

■ NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : robe saumonée | reflets corail | bulles fines et persistantes.

Nez : pétales de rose | orange confite | pâte de fruits.

Bouche : fraise | pâte de fruits | douceur.

■ SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Filet de poulet à la citronnelle et au paprika, cari d'agneau, tartare de dorade marinée au jus de citron avec avocat et piment.

■ 2022, UNE ANNÉE GÉNÉREUSE ET QUALITATIVE

Après un début d'année aux conditions relativement classiques, le printemps se distingue par une sécheresse importante. Le mois de juin rééquilibre la situation, apportant l'essentiel des précipitations estivales, particulièrement bénéfiques pour la vigne. L'été se caractérise par des températures élevées et un ensoleillement généreux.

Dans ce contexte, la maturation des raisins se déroule de manière relativement sereine, soutenue par des pluies opportunes.

2022 s'inscrit ainsi comme une année qualitative et généreuse, offrant des raisins d'une grande qualité en volumes importants.