

# ROSE ROYAL BRUT LETE VAUTRAIN

## Rosé Royal Brut

### INFORMATION

**Appellation :** Vallée de la Marne Récoltant Manipulant

**Cépage :** 60% Meunier - 20% Chardonnay - 20% Pinot

**Alcool :** 12,5% Vol.

**Certification :** Haute Valeur Environnementale (HVE)

**Bio :** Non



Gault & Millau



### VINIFICATION

**Méthode :** Méthode Classique dite "champenoise" / Rosé d'assemblage.  
Pressurage raisin >  
Fermentation alcoolique  
> Fermentation malolactique  
> Assemblage vin rouge et vin blanc > Embouteillage > Vieillesse en bouteille 3 ans > Dégorgement > Etiquetage

### CONDITIONNEMENT

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

**Région Viticole :** Charly-sur-Marne

**Surface :** 8 Ha

**Type de sol :** Argilo-Calcaire

**Climat :** Continental

### DÉGUSTATION

**Œil :** La robe est étincelante et de teinte saumonée.

**Nez :** Après un premier nez floral et élégant sur des notes de roses, il devient plus complexe et s'ouvre sur des arômes de raisin frais entre lesquels s'entremêlent de fines notes de petits fruits rouges.

**Bouche :** La bouche charnue et très fruitée est caractérisée par de délicates notes de framboise et de fraise sauvage. Enfin, de très légers tanins viennent conclure la finale en bouche.

### SERVICE & CONSERVATION

**T° de dégustation :** Servir à une température de 6 à 8°C.

**Accords mets et vins :** La cuvée Rosé Royal peut être servie au moment de l'apéritif ou pour accompagner une salade de fraises ou de fruits frais.

**Garde :**