

LES  
UNIQUES

## ROSÉ VRAI

PUISSANT, GÉNÉREUX, FRUITÉ

*Nom déposé et choisi pour exprimer tant  
l'authenticité de sa méthode  
d'élaboration que son dosage très faible.*

### ASSEMBLAGE

100% pinot noir

### DEGUSTATION

#### OBSERVATION

Très belle robe rose, profonde et ensoleillée. Éclatante, lumineuse et limpide. Mousse et bulles fines, colorées et exubérantes

#### SENTIR

Le nez est une symphonie de fruits rouges frais et purs qui vous titillent les sens. Dans la gaieté, il nous ouvre les portes du jardin des Hespérides.

#### DÉGUSTATION

Une gourmandise fruitée, chaque bulle est un fruit différent qui vous explose sur le palais comme une petite note de musique : ici une cerise, une griotte, là une framboise, une groseille, puis une fraise, là c'est un grain de cassis, et encore une myrtille... Ce rosé est un baiser parfumé qui donne envie de trinquer, à la joie, à la vie, à l'amour.

### ACCORD METS & CHAMPAGNE

J'aimerais le servir seul en apéritif, en décorant la flûte comme pour un cocktail de fruits, mais il acceptera aussi toutes vos fantaisies...

### GÉNÉROLOGIE

Rosé de saignée obtenu par macération du raisin où la profondeur de la couleur va de pair avec celle des arômes..

Seule la cuvée (1ère presse) entre dans la constitution de ce champagne.

Fermentation alcoolique à 16° et malolactique à 18° en cuves inox thermorégulées.

Vieillessement de 30 mois minimum.

Dosage extra brut à 5 g/l avec une liqueur d'expédition issue de vin remis en cercle.

### RECOMPENSES

Concours agricole : Argent 2019

IWSC : Argent 2016

IWC : Argent 2016

Global Rosé Masters : Argent 2019

Global PN masters: Argent 2016

Gilbert et Gaillard : Or 2016



*« Tel un millésimé, le rosé de saignée  
fait l'objet d'une sélection rigoureuse de  
nos raisins »*

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CHEF DE CAVE

  
CHAMPAGNE  
**GREMILLET**