Comtes de Champagne Brut, Rosé



Née de l'alliance des plus nobles terroirs champenois, cette cuvée prestigieuse incarne l'excellence et la rareté. Fruit d'un mariage subtil entre le Chardonnay de la Côte des Blancs et le Pinot Noir de la Montagne de Reims, elle révèle, par la grâce d'une vinification en rouge de Pinot de Bouzy, une structure tannique élégante et des arômes envoûtants de fruits rouges et noirs. Symbole d'un art gastronomique raffiné, elle s'offre comme une expérience sensorielle unique, où la puissance aromatique danse avec la minéralité crayeuse, pour un équilibre entre fraîcheur saline et plénitude fruitée.

Origine: Le Comtes de Champagne Rosé puise sa grandeur dans l'alliance des terroirs d'exception de la Champagne. Le Chardonnay, issu des crus prestigieux de la Côte des Blancs, y apporte sa minéralité crayeuse et son élégance iodée, tandis que le Pinot Noir, enraciné dans les Grands Crus de la Montagne de Reims, offre structure et profondeur fruitée. Ces sols calcaires, travaillés par le temps, confèrent au vin sa tension unique et sa complexité aromatique, fondements d'un équilibre rare entre puissance et finesse.

Encépagement: 70% pinot noir & 30% chardonnay

Vinification: Affiné longuement dans le silence des crayères de Saint-Nicaise, ce rosé d'assemblage bénéficie d'une maturation lente, essentielle à l'épanouissement de ses arômes et à l'expression de sa singularité. Chaque goutte y puise sa force et son caractère, pour offrir une harmonie parfaite entre structure et fraîcheur.

Dégustation: Sa robe or rose, d'une brillance envoûtante, laisse deviner une bulle d'une finesse extrême. Au nez, un bouquet généreux de pain d'épices, de cerise et de fleurs d'acacia se mêle à des effluves d'écorce de mandarine, relevés de touches d'épices douces et de menthe fraîche. En bouche, l'attaque fruitée et précise cède la place à une texture soyeuse, portée par une ossature minérale et une persistance aromatique d'une rare élégance.

Potentiel de garde: Livré à maturité, il peut se garder 3-4 ans.

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Champagne de l'art gastronomique par excellence, il sublime les instants d'exception. En apéritif ou à table, il accompagne avec panache des mets purs et délicats : sushis, langoustines, foie gras ou desserts aux fruits rouges, révélant toute sa complexité et sa profondeur.