Comtes de Champagne Brut, Rosé



Deze prestigieuze cuvée, ontstaan uit de combinatie van de meest nobele terroirs van de Champagne, belichaamt uitmuntendheid en zeldzaamheid. Het is het resultaat van een subtiele combinatie van Chardonnay uit de Côte des Blancs en Pinot Noir uit de Montagne de Reims. Dankzij de rode vinificatie van Pinot de Bouzy heeft deze cuvée een elegante tanninestructuur en betoverende aroma's van rode en zwarte vruchten. Deze cuvée, symbool van verfijnde gastronomie, biedt een unieke zintuiglijke ervaring, waarbij de aromatische kracht danst met de krijtachtige mineraliteit, voor een evenwicht tussen zilte frisheid en fruitige volheid.

Oorsprong: De Comtes de Champagne Rosé ontleent zijn grootsheid aan de combinatie van de uitzonderlijke terroirs van de Champagne. De Chardonnay, afkomstig van de prestigieuze cru's van de Côte des Blancs, brengt zijn krijtachtige mineraliteit en jodiumachtige elegantie, terwijl de Pinot Noir, geworteld in de Grands Crus van de Montagne de Reims, structuur en fruitige diepte biedt. Deze kalkrijke bodems, door de tijd bewerkt, geven de wijn zijn unieke spanning en aromatische complexiteit, de basis voor een zeldzaam evenwicht tussen kracht en finesse.

Druiven: 70% pinot noir & 30% chardonnay

Vinificatie: Deze roséblend rijpt langzaam in de stilte van de krijtgroeven van Saint-Nicaise. Deze langzame rijping is essentieel voor de ontplooiing van de aroma's en de expressie van zijn unieke karakter. Elke druppel put hieruit zijn kracht en karakter, voor een perfecte harmonie tussen structuur en frisheid.

Degustatie: De betoverend glanzende roségouden kleur laat een uiterst fijne bubbel vermoeden. In de neus vermengt een rijk bouquet van peperkoek, kersen en acaciabloemen zich met geuren van mandarijnschil, geaccentueerd door vleugjes zoete kruiden en verse munt. In de mond maakt de fruitige en precieze aanzet plaats voor een zijdezachte textuur, gedragen door een minerale structuur en een aromatische persistentie van een zeldzame elegantie.

Bewaarpotentieel: Matuur geleverd, mag nog 3-4 jaar verouderen

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Deze champagne is het toppunt van gastronomische kunst en maakt uitzonderlijke momenten nog specialer. Als aperitief of bij de maaltijd past hij uitstekend bij pure en delicate gerechten: sushi, langoustines, foie gras of desserts met rode vruchten, waarbij hij al zijn complexiteit en diepte laat zien.