



Expression Rosé ROSE

Vendange	: 2022 + 30 % vin de réserve
Cépages	: 100% Meunier
Terroir	: La Vallée de la Marne Terroir argile-calcaire
Vinification	: Fermentation Alcoolique Fermentation Malolactique
Durée de vinification	: 24 mois - 30 mois
Tirage	: Mars 2023
Dégorgement	: Novembre 2024
Dosage	: 3g/L
Degré	: 12.5°
Acidité total / PH	: 3.9g/L / 3.14Ph



Basée sur notre cuvée Brut, cette cuvée est assemblée avec 17% de vin rouge que nous produisons à la vendange.

Les bulles sont ici discrètes sur une teinte rubis. Avec un nez bien complet, on peut y retrouver la présence d'arôme de cerises confites et une légère acidité.

La bouche est d'une très belle fraîcheur développant ainsi des arômes de gelée de groseille et de confiture de fruits rouges.

Cette cuvée sera idéale en apéritif l'été, ou avec des desserts à base de fruits rouges, comme une tarte aux framboises.

- [Decanter 2022 : Bronze medal](#)

