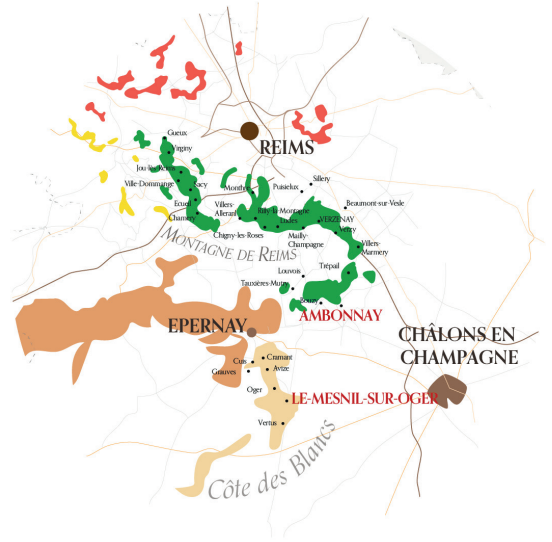


**CHAMPAGNE**  
**GRAND CRU**  
**MA|17|60**

Ce Rosé Grand Cru est l'illustration parfaite du mariage entre  
 Le Mesnil sur Oger Grand Cru et Ambonnay Grand Cru.



Couleur	<b>Rosé</b>
Cépages	<b>51% Pinot Noir</b> <b>49% Chardonnay</b>
Appellation	<b>AOC Champagne</b>



Origine :	Opus # :	Dosage :	Date de dégorgement :
Le Mesnil Sur Oger / Ambonnay 49% 51%	<b>17</b>	<b>6,0 g</b>	<b>03/11/2021</b>
			N° DE LOT : CVL-MA2111

**TERROIR**

<b>Origine des raisins</b>	49% Le Mesnil sur Oger / 51% Ambonnay
<b>Parcelle</b>	Coeur de Terroir
<b>Age des Vignes</b>	20 ans
<b>Exposition</b>	Sud-Est
<b>Type de Sols</b>	Silex et craie pour Le Mesnil sur Oger Argilo-Calcaire (Craie du Senonian) pour Ambonnay
<b>Altitude</b>	Le Mesnil sur Oger 119m, Ambonnay 100m
<b>Méthode</b>	Viticulture Durable Champenoise (VDC)

**VINIFICATION**

<b>100% Vendanges Manuelles</b>	
<b>Assemblage</b>	11% vin rouge d'Ambonnay
<b>Pressurage</b>	Fractionné (les tailles sont séparées des cuvées et sont éliminées)
<b>Fermentation</b>	En cuve inox
<b>Vins de Réserve</b>	19%
<b>Mise en Bouteille</b>	Mai 2018
<b>Vieillessement</b>	au moins 36 mois sur lattes
<b>Degré</b>	12,5 %

**SUGGESTIONS DE SERVICE**

<b>Consommation</b>	A boire dans les 2 ans
<b>Température</b>	8-10 °C
<b>Accords Mets-Vins</b>	Homard, Saint-Jacques, poisson à chair ferme (Bar, Loup, Saint-Pierre.....)

**NOTES DE DÉGUSTATION**

Champagne éclatant et raffiné qui présente à l'œil, une robe rose saumonée, claire et brillante, aux bulles fines et abondantes. Au nez, il offre des notes de baies rouges et d'agrumes (pomelos). Sur le palais, on remarque immédiatement sa texture d'une grande douceur et d'une finesse comparable à de la dentelle. Une cuvée à la finale salivante, légèrement iodée, et d'une très belle longueur.