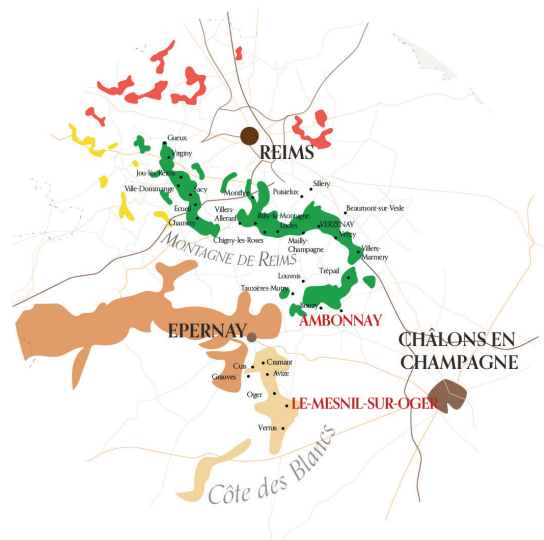


**CHAMPAGNE**  
 GRAND CRU  
**MA|16|60**

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



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



Origine :	Opus # :	Dosage :	Date de dégorgement :
Le Mesnil Sur Oger / Ambonnay 49% 51%	<b>16</b>	<b>6,0 g</b>	<b>06/11/2020</b>
			N° DE LOT : CVL-MA2011

**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>	13% 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>	23%
<b>Mise en Bouteille</b>	Mai 2017
<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>	Ris de Veau, Charlotte à la tomate, Tourte au Chèvre, Timbale d'écrevisses, Homard bleu et Rouget

**NOTES DE DÉGUSTATION**

Le Champagne Valentin Leflaive Rosé Grand Cru se caractérise par une pureté, une finesse et une fraîcheur incomparable. Sa robe rose saumonée et son effervescence majestueuse enjôlent nos sens. Au nez, des arômes d'agrumes rafraichissants s'associent à des notes enchanteresses de framboises et de fraises des bois. La bouche est précise et fraîche avec une pointe minérale et des notes sensuelles de petits fruits rouges qui émoussent nos papilles.