



Champagne Rosé de gastronomie, avec un nez expressif et une belle vinosité, qui a su garder sa fraîcheur et son fruité lors du vieillissement sur lies.

LES MARQUISES VERZENAY | 20 | 5.0

LES LIEUX-DITS

LIEU-DIT / CRU	BASE	DOSAGE	DÉGORGEMENT
LES MARQUISES VERZENAY	2020	5.0 g	27/11/2023
FAMILLE LEFLAIVE			N° DE LOT : LMAR2311

TERROIR

Origine des raisins	100% Verzenay Les Marquises Grand Cru Montagne de Reims
Cépage	100% Pinot Noir Rosé de saignée
Age des Vignes	51 ans
Exposition	Nord, Nord-Est
Type de Sols	Limoneux sur craie
Altitude	160 m
Méthode	Viticulture raisonnée

VINIFICATION

100% Vendanges Manuelles	
Fermentation	En cuve inox et fûts de chêne
Tirage	Juin 2021
Vieillessement	30 mois sur lattes
Degré	12,5 %

SUGGESTIONS DE SERVICE

Consommation	A déguster dans les 5 ans
Température	8°C à 10°C
Accords Mets-Vins	Crumble de fruits, dessert autour du chocolat

NOTES DE DÉGUSTATION

Rosé d'un beau saumoné. Son nez pâtissier, expressif sur des cerises bigarreaux, de la fraise et de la figue, garde une belle minéralité. Sa bouche généreuse et sa vinosité, typique des rosés de saignée, garde un équilibre avec la structure et la tension du vin. Les tannins présents, sans prétention, rajoutent de la longueur avec des fruits sapides qui nous restent en bouche.

