

LES 100% DISTINGUÉES



Notre exploitation est certifiée H V E
(Haute Valeur Environnementale)

L

Louis de Chatet
CHAMPAGNE
—à Barbonne Fayel—



SÉDUCTION

Rosé de Saignée
Millésime 2013

- **Dénomination** : Séduction - Rosé de Saignée - Millésime 2013
- **Terroir** : Côte du Sézannais
- **Cépages** : 100% Pinot Noir
- **Assemblage** : Millésime : vin issu d'une seule année, mono-parcellaire
- **Dosage** : Brut (dosage 7g/l)
- **Viellissement** : 5 ans
- **Production** : 1 600 bouteilles

■ **Dégustation:**

Une cuvée à la robe framboise, évoluant légèrement avec des reflets orangés et une jolie effervescence.

Le premier nez est d'une grande finesse et présente une certaine gourmandise. On y trouve des notes de fraises bien mûres, d'oranges sanguines, de fleurs, de caramel, de tartes aux fruits... Un nez très complexe. La bouche est franche, avec un joli dynamisme qui éveillera vos papilles.

Le dosage faible de cette cuvée permet au vin de s'exprimer pleinement en bouche pour un instant de gastronomie.

■ **Accords mets-vins / conseils de dégustation :**

On imagine bien cette cuvée sur des rougets de roches aux légumes croquants, un suprême de volaille avec une réduction d'agrumes ou même en apéritifs avec quelques belles cochonnailles.

Se déguste frais, température de 8°C, 20 minutes dans un seau à glace, ou 3-4 heures couché dans le bas du réfrigérateur.

