

ROSÉ

ROSÉ-LIE



Rosé-lie a comme singularité d'être un champagne rosé élevé sur lie lui apportant des caractéristiques particulières. La Signature de la Maison Decotte-Augé L'équilibre & L'excellence.

IMPORTANTES CARACTÉRISTIQUES

Cépage : Grand Cru 70 % Pinot noir 18 % Chardonnay 12 % coteau rouge

Dosage : 6g / bouteille

Titre alcoolique : Entre 11 et 12°C

FML réalisée : SO2 total en mg /l : 30 à 50 - SO2 libre en g/l : inférieur à 10

Viellissement : Dans nos caves 12 mètres de profondeur, avec une température située entre 9 et 10°C

Vendange : 2018

ASSEMBLAGE :

Selon les années, 20 à 30% de vins de réserve Chardonnay spécialement sélectionnés, complète l'assemblage et renforce la maturité de notre champagne. Ce procédé permet une qualité constante d'une année sur l'autre. Typicité de la champagne.

NOTE DE DÉGUSTATION

Oeil : La robe est intense, d'un rose profond tirant sur la cerise, l'effervescence est discrète, formant un léger tapis de bulles à la surface du vin.

Nez : Le nez est un panier de fruits frais, les senteurs sont acidulées, mélange de grenadine, fraise tagada et bonbon arlequin, avec des notes de cassis sur le second nez.

Bouche : La bouche est ample, le Pinot noir vinifié en rouge ajouté à l'assemblage est particulièrement présent. Il apporte structure et vinosité à ce rosé. L'ensemble restant pourtant doux au palais. Des arômes de cassis, de fraise et de mandarines nous amènent vers une finale légèrement relevée de poivre noir.

ACCORD METS ET VIN

Un rosé à l'équilibre entre fraîcheur et puissance, à découvrir autour de la table avec un canard à l'orange ou une côte de Boeuf Bazadais avec des rates fondantes au thym.



C H A M P A G N E
DECOTTE-AUGÉ
G R A N D C R U

Champagne Decotte Augé - 1 rue de Libération - 51500 MAILLY CHAMPAGNE
Tél. 06 08 42 11 96 Tél. 03 26 49 80 64 Email : decotte.auge@free.fr
<http://www.champagne-decotte-auge.com>