



SOURIRE DE REIMS ROSÉ

Millésime 2002

Cette cuvée d'exception est issue d'un processus de macération courte (36 à 48 heures) qui lui confère un style unique.

Le Sourire de Reims est élevé pendant près de dix ans dans nos caves puis de six mois à un an après dégorgement.

Assemblage

Un assemblage unique parmi les maisons de champagnes : 100% Pinot Noir des Riceys.

Dégustation

A l'oeil

Couleur rose saumoné. Fines bulles.

Au nez

La puissance des arômes de fruits rouges (fraise, framboise, cassis, mûre) laisse progressivement la place à des notes plus épicées de réglisse, menthe, poivre et de clou de girofle.

En bouche

L'attaque est délicate, le Pinot Noir s'exprime à merveille, dévoilant un vin puissant, charpenté et souple. La finale complexe et persistante vient compléter l'harmonie de cette cuvée rare, partenaire idéal de moments exceptionnels, raffinés et chaleureux lors de dîners d'exceptions.

Formats existants

Bouteille et magnum.