


CHAMPAGNE
ROLAND VIZENEUX
& FILS
DEPUIS 1953

CUVÉE ROSÉ
BRUT
DEMIE-BOUTEILLES, BOUTEILLES



VITICULTURE,

- Vignes de 35 ans en moyenne en sélection massale, dont 50% de vieilles vignes de plus de 40 ans.
- Durable en privilégiant les interventions manuelles.
- Vendangé traditionnellement à la main.

VINIFICATION,

- Parcellaire en cuve inox thermo-régulé.
- Autocontrôle de chaque parcelle de la vigne au vin.
- Liqueur de dosage à partir de champagne blancs déjà élevé en bouteille.

ASSEMBLAGE,

- 74% Meunier, dont 15% de Rouge,
- 13% Pinot noir,
- 13% Chardonnay.

Issu de 60% de la vendange 2017 et de 40% de vins en réserve perpétuelle (tout les ans, 40 à 50% de jeunes vins viennent rafraîchir les vieux vins.

MATURATION EN CAVE, 18 mois,

SENSATIONS,

Œil :

Robe rose foncé avec une teinte mauve et une mousse douce.

Nez :

intense et fruité offrant de la confiture de framboise, de la prune, de l'amande et un peu de piquant aux herbes.

Bouche :

plutôt ample et généreuse, jeune et vigoureuse avec une mousse crémeuse, des notes de fruits rouges écrasés et de raisin avec un piquant doux et une longue finale généreuse.

Accords :

C'est un champagne de tous instants, vous pouvez aussi bien le réserver à l'apéritif, ou lors d'un repas avec un poisson, une viande, un fromage et également le dessert.



Vins
& Gastronomie



90 pts



CHAMPAGNE RÉSERVÉ À TOUTES LES OCCASIONS.