



Grongnet Rosé

Brut

Chardonnay 30% Pinot Noir 40% Meunier 30%

Côte des Blancs - Étoges

Crustacés Sushi Fruits rouges

Analyse visuelle

La robe de ce Champagne Rosé est délicate et parée de doux reflets orangés. L'effervescence est discrète et alimente un très léger cordon de mousse. La présentation est gourmande et sereine à la fois.

Analyse olfactive

La première impression olfactive est marquée par les fruits rouges. La framboise et la cerise sont ainsi mises en valeur dans une expression légèrement musquée.

À l'aération, la complexité apparaît. On perçoit des notes florales assez puissantes comme la pivoine, mais aussi un caractère d'évolution, avec la pomme cuite et le pain sur un fond de guimauve, très gourmand et fin.

Après dix minutes dans la flûte, l'expression est plus chaleureuse et fermentaire, tandis que la cerise est toujours là et que la tomate fait son apparition.

Il s'agit d'un nez fin et frais, donnant la priorité au fruité.

Analyse gustative

En bouche, la première impression est souple et offre un sentiment de rondeur. L'effervescence est tendre et la texture crémeuse, avec des arômes de bonbons, d'amandes et de biscuits, ce qui ajoute au caractère flatteur de la Cuvée.

Le bel équilibre acide - sucre apporte à la fois volume et structure, pour une bouche qui se révèle harmonieuse et gourmande.

Une très belle étoffe.

La finale

La finale est plus complexe. Assez longue, six secondes de persistance, elle propose une belle minéralité. On retrouve notre couple aromatique cerise - tomate cuite en rétro olfaction.

Verdict

Ce Champagne est un séducteur, un charmeur, tout en rondeur et en caresses! Gourmand et onctueux, il ravira les palais les plus délicats.

Service et accords mets-champagne

Pour une meilleure dégustation, cette Cuvée Rosé se plaira dans une flûte bien élancée et servie à 8 degrés de température.

Excellent Champagne il se prêtera aux accords de couleurs et de textures comme les crevettes, les sushi, les raviolis d'écrevisses, le homard rôti ou l'ananas grillé.

Ce Rosé offre un équilibre parfait entre saveur et couleur, s'imposant comme un choix raffiné pour accompagner aussi les salades de fruits rouges.

Dosage : 8 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Non
- Monocru : Étoges
- Vendange : 80% 2018