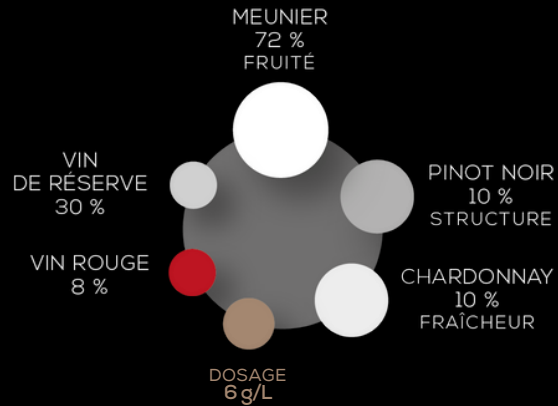


ROSÉ

L'ASSEMBLAGE SUBTIL

Aromatique et fruité, ce Champagne Rosé est l'expression délicatement gourmande de la Maison Lorient-Pagel.



TERROIR

- Crus: Festigny, Cramant, Avize, Le Breuil
- Sol : argile verte et calcaire à 90%

VINIFICATION

- 70% récolte 2022 - 30% vins de réserve
- Vinification en cuves inox
- Fermentation malolactique effectuée

MISE EN BOUTEILLE

24 mars 2023

VIEILLISSEMENT

24 mois minimum

TEMPERATURE DE SERVICE

8°C

POTENTIEL DE GARDE

2 ans



72 % MEUNIER - 10 % PINOT NOIR - 10 % CHARDONNAY - 8 % VIN ROUGE DE MEUNIER

Notre premier Champagne Rosé a été créé en 1982, par un assemblage élaboré majoritairement sur une base de Meunier, dont 8% vinifiés en rouge. Ces Meuniers ont été cultivés et sélectionnés spécialement pour donner un équilibre parfait. Elaboré à partir de 4 différents crus, ce Rosé comprend 30% de vins de réserve des 3 dernières années.

Depuis la vendange 2020, nous avons décidé de ne plus utiliser de bouteilles transparentes pour la production de notre Cuvée Rosé, dont la translucidité est obtenue au prix d'un impact carbone important. La Cuvée Rosé est désormais proposée dans des bouteilles vertes, composées à 85% de verre recyclé (contre 0% pour les bouteilles transparentes).

PRODUCTION

Disponible en bouteilles (75cl)

Carton de 6 bouteilles

ACCORDS METS-CHAMPAGNE

Ce Rosé accompagne avec finesse tous vos repas, de l'apéritif au dessert. Il est mis en valeur avec du jambon italien, des filets de petits rougets, une tartine de chèvre avec des magrets séchés, ou en dessert avec une pavlova aux fruits rouges pas trop sucrée.

DÉGUSTATION

à l'Œil

Rose tendre, reflets saumonés

au Nez

Fruits rouges à petites baies, griotte, fruits des bois

en Bouche

Fruité, acidulé, structuré avec une pointe d'amertume en finale