



# CHAMPAGNE POL COCHET

## CHAMPAGNE BRUT ROSE

Cette cuvée élégante et raffinée est une invitation à la fête et à la bonne humeur. Sa robe rose rayonnante, son bouquet vif de petits fruits rouges d'été et sa bouche flamboyante, conjuguant intensité et rondeur, sont autant de sensations délicieuses qui permettront au néophyte comme au connaisseur averti, de plonger dans un univers de plaisirs.



### CEPAGES

Pinot Noir 100%

### VINIFICATION

La récolte est réalisée à la main, à maturité optimale.

Les grappes sont pressées progressivement afin d'éviter la coloration des jus de Pinot Noir.

La fermentation alcoolique est accomplie lentement, en cuves inox thermorégulées, pour conserver le caractère spécifique de chaque parcelle.

La fermentation malolactique est ensuite réalisée.

L'assemblage est réalisé par l'adjonction de 11% de vin rouge issu de raisin pinot noir, à un vin de base, lui-même élaboré à partir de raisins pinot noir.

La mise en bouteille est suivie d'un élevage sur latte d'une durée supérieure à 24 mois.

Le dégorgement a lieu au moins 6 mois avant l'expédition.

L'ajout d'une liqueur, faiblement dosée en sucre (8 g/l), lors du dégorgement permet à ce Champagne d'exprimer tout son caractère.

### DEGUSTATION

Sa robe rose pâle se pare de reflets dorés, tandis que ses bulles fines lui confèrent une mousse persistante.

Le nez est dominé par des notes subtiles de petits fruits rouges, framboises, groseilles confites, complétées de nuances florales de rose. Une belle minéralité lui apporte une fraîcheur très agréable.

La bouche est vive et rafraîchissante, conjuguant intensité et rondeur, avec toujours ces notes charmeuses de fruits rouges.

Température de dégustation : 8 à 10 °C

### ACCORDS CULINAIRES

Idéal pour accompagner un apéritif estival, il sublimerait les desserts aux saveurs de fruits rouges, un saumon sauvage, ou des sushis.

**\*International Challenge Wine 2016\***

Médaille BRONZE