

# Champagne Rosé de Saignée



## Grape Variety

Pinot Noir



## Terroir

Fravaux



## Vintage

2007



## Vinification

Low temperature fermentation



## Ageing

At least 2 years of aging on lath



## Dosage

Brut 8g/L



## Tasting

Brioche notes, red fruits. Gault&Millau



## Reward

“

Gault & Millau 16/20

Quel rosé, avec une pureté de fruit déconcertante, qui traduit tout de suite des touches de fraises des bois et de framboises tiédies. La bouche joue sur le rythme d'une bulle savoureuse, en demi-puissance, qui laisse venir une matière harmonieuse.

Fine champagne foam, orange color with copper shades.

Powerful nose and long finish in mouth, with a red fruits scent (cherry, redcurrant...) and orange biscuit, a flexible champagne without aggressiveness.

In mouth, you can feel a full bodied champagne with still a lot of freshness.

This bottle is a good choice for a full champagne meal (lamb, salmon, red fruits...)