



CHAMPAGNE
ANDRÉ ROBERT

ROSÉ

Un Champagne Romantique

Terroir

Deux types de raisins, et donc deux terroirs. Un terroir calcaire, crayeux pour le Chardonnay. Et un terroir argileux calcaire avec une exposition plein sud pour le Pinot Meunier.

Elaboration

Pinot Meunier – Chardonnay

Le Champagne Rosé est le fruit d'un assemblage de Chardonnay et de Pinot Meunier. Il se distingue à l'œil par sa robe saumonée et ses fines bulles.

Style

Il comprend une majorité de raisins blancs, et pourtant c'est le Pinot Meunier qui donne d'abord le ton : une robe saumonée et un nez puissant sur les fruits rouges (mûre, cassis, cerise) et le pruneau. En bouche, le rapport de force s'inverse et le Chardonnay impose sa fraîcheur et sa race.

Accord des mets

On l'appréciera aussi bien à l'apéritif que sur un dessert composé de fruits tel qu'un gratin de fruits rouges ou bien encore une tarte.

