



## Champagne Etienne Doué, Cuvée Rosé, AOC Champagne, Effervescent Brut

AOC Champagne, Champagne, France

### PRÉSENTATION

Rosé d'assemblage: 60 % Chardonnay – 40 % Pinot noir et vin rouge (Pinot noir issu de notre vignoble et élaboré en macération par nos soins).

### LE MILLÉSIME

Assemblage des années 2015, 2016, 2017

### SITUATION

Le vignoble de Montgueux, situé à une dizaine de kilomètres de Troyes, est perché sur une colline de 268 mètres.

Surnommé le « Montrachet de la Champagne » ses 215 hectares de vignes, principalement plantés en chardonnay, sont majoritairement exposés sud/sud-est ce qui leur procure un ensoleillement idéal.

### TERROIR

Les sous-sols de Montgueux sont composés de craie vieille de 90 millions d'années, ainsi que de silex.

La craie, de nature poreuse, empêche les excès d'eau et réhydrate la vigne par temps sec. Ce sol procure un caractère spécial au chardonnay (iodé et salin)

### VINIFICATION

fermentation malolactique

### ELEVAGE

Elevage en cuve inox

### CÉPAGES

Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%

### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 3000

Superficie du vignoble: 6.5 ha

Age moyen des vignes: 30 ans

Dosage: 9 g/l

### SERVICE

Température de service: 8 à 9°

### POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans, 3 à 5 ans

### ASPECT VISUEL

Ce Champagne rosé se pare d'un bel habit corail clair aux nuances abricot

### AU NEZ

Le nez est gourmand sur la cerise Burlat, la framboise, la prune rouge, l'orange sanguine nuancées de notes d'aubépines et de pivoines.





---

## Champagne Etienne Doué, Cuvée Rosé, AOC Champagne, Effervescent Brut

AOC Champagne, Champagne, France

---

### EN BOUCHE

La bouche est en harmonie avec le nez, fruitée et gourmande. On y retrouve des fruits rouges mûrs, framboises, cerises Napoléon associées à de la mûre sauvage et à la pêche de vignes. La finale assez longue est sur l'orange sanguine et la grenadine.

### ACCORDS GOURMANDS

Ce champagne rosé fera merveille sur un apéritif dinatoire avec des tapas mais également avec une bouillabaisse, avec un tartare de bar ou avec une tarte aux fruits rouges.

### ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Desserts, Crustacés, Viandes blanches, Volailles

