fier ce fît
CHAMPAGNE

Sanchez-Le Guédard

Rosé de Saignée

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Cumières Premier Cru

Viande Fromages à pâte molle

Analyse visuelle

La présentation de ce Champagne est particulièrement spectaculaire !
La robe est profonde et appétissante comme un jus de framboise. Elle se pare de trains de bulles fines et alertes.
Le service génère une mousse épaisse et rosé qui retombe en un cordon bien blanc.

Analyse olfactive

Le premier nez, bien ouvert, livre des parfums de cerise confite, grenadine concentrée, violette et réglisse.
À l'aération, l'expression évolue vers des notes plus spécifiques comme la quetsche et la mélisse. Il s'agit d'un nez intense, envoutant, dont on ne se lasse pas.

Analyse gustative

L'attaque est fraîche et pétillante, s'épanouissant rapidement pour gagner en amplitude. L'effervescence se fond ensuite gracieusement dans une structure à la fois consistante et volumineuse. La fraîcheur, agissant en contrepoint, rythme subtilement la vinosité.
L'expression en bouche est remarquablement aromatique, évoquant des notes de cassis et de mûre. Elle est accompagnée de tanins extrêmement doux qui confèrent une texture dense, évoquant le tissu Chambray.

La finale

La finale est d'une puissance et d'une longueur remarquables, s'étendant sur plus de dix secondes.
Elle se distingue également par sa pureté exceptionnelle, exempte de tanins et d'amertume, une rareté parmi les Champagnes de Saignée.

Verdict

Un Champagne Rosé de Saignée enchanteur ! Cette Cuvée biologique, née de la passion du Vigneron et élaborée dans un profond respect de la nature, incarne l'essence du savoir-faire.
Un grand vin qui reflète le magnifique travail effectué lors des vendanges et en cave. Une poésie qui promet de séduire et de ravir les palais les plus exigeants.
Cuvée certifiée Bio

Service et accords mets-champagne

Cette Cuvée se révèle idéalement dans un verre à vin, servie entre 12 et 14 degrés.
À table, sa texture serrée et dense la rend particulièrement adaptée aux mets riches en saveurs et en texture, tels que le jambon cru de pays, le jambon de Reims, le jambon de Bourgogne persillé, une cassolette de céleri-rave et épinards au jus d'orange, un tajine de légumes racines, une entrecôte, une basse-côte, un pigeonneau, ou encore un fromage à croûte lavée.

Cuvée certifiée Biologique
Dosage : 5 g/l
- 1re fermentation : Inox 100%
- Malo : Oui
- Monocru : Cumières
- Vendange : 100% 2020