fier ce fît
CHAMPAGNE



Grongnet
Rosé

Brut
Chardonnay 30% Pinot Noir 40% Meunier 30%
Côte des Blancs - Étoges

Crustacés Sushi Fruits rouges

Analyse visuelle
La robe de ce Champagne Rosé est délicate et parée de doux reflets orangés. L'effervescence est discrète et alimente un très léger cordon de mousse. La présentation est gourmande et sereine à la fois.

Analyse olfactive
La première impression olfactive est marquée par les fruits rouges. La framboise et la cerise sont ainsi mises en valeur dans une expression légèrement musquée.
À l'aération, la complexité apparaît. On perçoit des notes florales assez puissantes comme la pivoine, mais aussi un caractère d'évolution, avec la pomme cuite et le pain sur un fond de guimauve, très gourmand et fin.
Après dix minutes dans la flûte, l'expression est plus chaleureuse et fermentaire, tandis que la cerise est toujours là et que la tomate fait son apparition.
Il s'agit d'un nez fin et frais, donnant la priorité au fruité.

Analyse gustative
En bouche, la première impression est souple et offre un sentiment de rondeur. L'effervescence est tendre et la texture crémeuse, avec des arômes de bonbons, d'amandes et de biscuits, ce qui ajoute au caractère flatteur de la Cuvée.
Le bel équilibre acide - sucre apporte à la fois volume et structure, pour une bouche qui se révèle harmonieuse et gourmande.
Une très belle étoffe.

La finale
La finale est plus complexe. Assez longue, six secondes de persistance, elle propose une belle minéralité. On retrouve notre couple aromatique cerise – tomate cuite en rétro olfaction.

Verdict
Ce Champagne Rosé incarne l'essence même de la séduction : enveloppant, doux et caressant. Avec sa texture crémeuse et son caractère raffiné, il promet de séduire même les palais les plus sophistiqués, transformant chaque gorgée en un moment de pur plaisir.

Service et accords mets-champagne
Pour une dégustation optimale, ce Champagne s'épanouira dans une flûte élancée, servi à une température idéale de 8°C pour préserver sa finesse et son équilibre. Parfait pour sublimer des accords délicats autour des crustacés, il accompagnera avec élégance des crevettes roses marinées au citron et à l'aneth, des langoustines rôties avec une émulsion légère au safran ou un risotto aux gambas et zestes d'orange, typiquement italien.
Pour des saveurs encore plus recherchées, associez-le à des ravioli farcis au crabe avec une sauce légère à la bisque ou à une salade tiède de homard à l'huile d'olive et citron vert.

Dosage : 7 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Non
- Monocru : Étoges
- Vendange : 80% 2022 - 20% Réserve