



DE CHAMPAGNE LA
RENAISSANCE

À OGER GRAND CRU



L'Expression de Nos Cuvées

ROSÉ DES BLANCS

Style de la cuvée : Rosé des Blancs

Appellation : AOC Champagne

Revendication : Grand Cru

Cépage : Rosé d'assemblage

Chardonnay & Pinot Noir d'Ay Grand Cru

Dosage : Brut

Élevage : Cuve avec fermentation malolactique

Maturation sur lies / en cave : 5 ans

Formats : Bouteille

Note de dégustation :

Assemblage élégant de Chardonnay et de Pinot d'Ay, tous deux Grand Cru, ce Rosé des Blancs séduit par sa fraîcheur délicate et son raffinement subtil. Le bouquet dévoile des arômes de petits fruits rouges frais, de groseille et de fraise, soulignés par une trame minérale discrète. La bouche est harmonieuse, fraîche et délicatement structurée.

Accord mets & vins :

Idéal à l'apéritif, il s'accorde parfaitement avec des carpaccios de poisson, des gambas grillées, une cuisine estivale ou encore des desserts peu sucrés à base de fruits rouges.