

Joyau de France Rosé 2004

UN ÉQUILIBRE SUBTIL ENTRE DÉLICATESSE ET INTENSITÉ
DANS UNE ROBE SUBLIME AUX REFLETS DE DIAMANT ROSE.



Élaboration

Chaque cru est vinifié individuellement et, après de nombreuses dégustations, les vins clairs qui expriment le mieux l'élégance et la richesse de l'année 2004 sont sélectionnés : Grands et Premiers Crus de Pinot noir (Mailly, Vertus, Cumières) et de Chardonnay (Oger, Avize, Vertus) ainsi que, pour le rouge, du Pinot noir des Riceys. Après un lent vieillissement de 8 ans dans les caves, le Joyau de France Rosé 2004 est dosé à 4,5 gr, afin de préserver au mieux sa pureté et mettre en valeur son extrême finesse et sa complexité aromatique.

Dégustation

La robe est très brillante, rose clair avec de légers reflets cuivrés, parcourue de bulles fines et vives.

Le nez est raffiné, discret au début ; il s'ouvre ensuite sur des notes délicates de petits fruits rouges frais (fraise des bois, cassis) évoluant vers des arômes plus intenses, confiturés et miellés (fleurs d'acacia) avec des touches intéressantes de rhubarbe et d'épices douces (cannelle).

En bouche, ce grand vin surprend par sa complexité et sa fraîcheur. Sa structure est ample aux tanins très fondus et sa matière belle et satinée. Puis se dévoilent des saveurs de cerise griotte, de cassis et d'amandes fraîches.

La finale légèrement mentholée renforce l'impression aérienne.

Alliances suggérées

L'ampleur et la structure de ce Champagne élégant et subtil dans sa jeunesse sont les signes d'un potentiel de vieillissement important recherché par les amateurs de Rosé de garde.

Millésimé
Pinot noir
(dont 10 % vinifiés en rouge)
Chardonnay
Vieillessement 8 à 10 ans sur lies
Dosage : 5 gr/l

Bouteille

17/20
Guide des Vins 2015 - Wine & Business Club

16/20
Les vins possèdent tous un caractère mature et généreux qui donne véritablement sa pleine mesure...beau et fin.
Guide des Vins Bettane + Desseauve 2015

16,5/20
Fruit fin, corps charpenté mais fin, allonge assez subtile, belle dimension.
Les Echos 07/2014

17,78/20
L'Epicurien
été-automne 2014