

ÉPERNAY



FRANCE

CHAMPAGNE  
**BOIZEL**  
 MAISON FONDÉE EN 1834

## Rosé

UNE CUVÉE COMPLEXE À ÉLABORER, À LA ROBE ROSE PÂLE DÉLICATE ET AUX LÉGERS ACCENTS DE FRUITS ROUGES.

### Élaboration

Ce Rosé tout en délicatesse est dominé par les Pinots Noirs choisis pour leur caractère et leur finesse, alliés au Chardonnay pour l'élégance raffinée et au Pinot meunier qui apporte un magnifique fruité épanoui.

Sa belle couleur et ses arômes de petits fruits rouges sont obtenus par l'ajout d'une petite quantité de vin rouge de Champagne au moment de l'assemblage. Ce délicieux vin rouge de Pinot Noir provient des plus grands terroirs de rouge en Champagne : Cumières et Les Riceys.

### Dégustation

La robe est rose pâle, avec des reflets cuivrés mordorés. Les bulles sont très fines, aériennes, et forment un joyeux cordon.

Le nez, fin et subtil, offre des saveurs fruitées et délicates de petits fruits rouges (fraise des bois, cerise).

En bouche, le vin est satiné et délicieusement frais. Il est généreux, bien structuré et rond. Les arômes fruités raffinés se font plus intenses (framboise) et se marient parfaitement avec des notes d'agrumes sur un fond légèrement épicé et minéral.

La longueur est belle et d'une grande élégance.

### Alliances suggérées

Un délicat apéritif estival, également délicieux avec les viandes froides, l'agneau... Et bien sûr magnifiquement en harmonie avec les desserts aux fruits rouges.



50 % Pinot Noir (dont 8 % vinifiés en rouge)

20 % Chardonnay

30 % Pinot Meunier

Vieillessement 3 ans sur lies

Dosage : 8 gr/l

20 % de vins de réserve

★★

« Les deux cépages noirs sont à l'honneur dans ce rosé riche, complexe et persistant. »  
 Le Guide Hachette des Vins  
 Sélection 2015

Médaille Bronze

The Drinks Business 2014

14,5/15

Le Point 2014

Bouteille

Demie bouteille

Magnum