



CHAMPAGNE  
**LEONIDAS  
CHARPENTIER**

*Le Rosé  
de Gabrielle*

**Cépages** : 50% pinot meunier, 25% pinot noir, 25% chardonnay

**Crûs** : Le Breuil, Boursault, Oeuilly, Reuil, Villers sous Chatillon, Ludes

**Vinification** : Vendanges manuelles, pressurage dans la même journée de cueillette pour préserver la fraîcheur. 1<sup>ère</sup> fermentation alcoolique uniquement en cuves thermorégulées suivie d'une fermentation malolactique puis assemblés avec des vins de réserves conservés en cuves à températures contrôlées, en foudres et en fûts.

**Vieillessement** : assemblage de deux années de récolte et vieillissement de 36 mois. 5 mois de repos après dégorgement

**Contenance disponible** : bouteille

**Particularités** : Rosé d'assemblage à partir d'un vin rouge vinifié par nos soins à partir de Pinot Meunier et de Pinot Noir issus de vieilles vignes (>50 ans)

**Dosage** : 7 g/L

**Dégustation** :

- 👁️ : rose saumoné aux reflets chauds et dorés, aux bulles fines et persistantes ; aspect satiné et dense
- 👃 : un nez subtil et gourmand, s'exprimant sur une palette de fruits rouges (cerise napoléon, fraise, mûre) et quelques notes d'agrumes (clémentine et pomelo)
- 👄 : attaque souple et fraîche, une matière fruitée et pulpeuse aux notes de fruits rouges et une finale iodée, fruitée et gourmande.

**Accords Mets/Vins** :

Un plaisir pour les yeux dès l'apéritif, idéal sur les plats de poissons, le saumon cru ou des gambas grillées, tout comme sur une viande grillée. Il sublimerait les desserts à base de fruits rouges.

