

LES INTEMPORELLES



Cuvée Rosé Brut

FICHE DE CAVE

Cépages : 70% Meunier - 15% Chardonnay - 15% Pinot Noir de vin rouge

Dosage : Environ 7 g/l

Vinification :

Pressurage mécanique faible pression sur pressoir ancestral.

Débourbage naturel.

Fermentation alcoolique en cuve béton.

Absence de passage au froid pour préserver les arômes.

Assemblage composé de vins de réserve.

Vieillessement sur lies pendant minimum 24 mois.

NOTES DU SOMMELIER

Dès le service, l'œil est attiré par le contraste entre la blancheur de la mousse et la robe vermeille du vin. L'effervescence est crémeuse, le cordon fin met en exergue la brillance du vin. Le nez est dominé par les fruits rouges, en particulier la cerise noire, fraîche et confite. Il s'ajoute des notes mentholées et poivrées, une touche de framboise très mûre. Des nuances de confiture de fraise ponctuent l'ensemble. La bouche explose. A la fraîcheur de l'attaque succède une impression de générosité et de plénitude. On retrouve les fruits rouges et la pointe mentholée apporte ce qu'il faut de fraîcheur. La persistance est longue et la finale douce. Ce champagne est plein de joie et de générosité. A servir l'été avec une tarte au fraise, une soupe de fruits rouges à la menthe ou un clafoutis. C'est un champagne d'extérieur.

PALMARES

**GUIDE
DUSSERT-GERBER
VINS**

Champagne E. Jamart & Cie - 13, rue Marcel Soyeux - 51530 Saint Martin d'Ablois - France _ Tél/Fax : 00 33 (0)3 26 59 92 78 -

mail : champagne.jamart@wanadoo.fr - Website : www.champagnejamart.com

SA au capital de 100 000 € - SIRET : 095 750 246 00019 - TVA : FR91095750246 APE : 1102A - Accises : FR93379E0090 - NM 222-001