

Les Terroirs de Cœur

CŒUR DES BAR ROSÉ - 75CL

Le fruit gourmand

ÉLABORATION

Assemblage
Pinot Noir, dont une partie vinifiée en rouge et une partie vinifiée en rosé de macération, complété par du Chardonnay
Issus des premiers jus de presse (Cuvée)

Terroirs, origines principales
Côte des Bar, Côte des Blancs, Montgueux

Vins de réserve
25%*

Fermentation alcoolique
Traditionnelle en cuve thermorégulée

Fermentation malolactique
Réalisée

Dosage
Brut

**Les pourcentages peuvent varier légèrement selon les années de vendanges*

DÉGUSTATION

De couleur rose légèrement saumonée. Ce champagne se distingue par ses arômes de fruits rouges charnus, issus des Pinots Noirs du village des Riceys dans la Côte des Bar.
Belle sensation de douceur en bouche puis apparition de notes subtiles et fraîches de fruits blancs. De la rondeur et une finale fraîche et fruitée.

Arômes clés : framboise, fruits blancs, fleurs des champs

Sensations : fruité, souple

Accords : à l'apéritif, avec une blanquette de veau, mouclade, haddock fumé, tarte aux pommes, crêpe à la vanille…

Conseil de service : servir à 8-10°C.

Voir plus >

DISPONIBILITÉS


Bouteille 75cl



Étui 75cl



Les Terroirs de Cœur

CŒUR DES BAR ROSÉ - 75CL

Le fruit gourmand

RÉCOMPENSES

OR	Wine Excellence - Best Sparkling Rosé Wine - UK - 2021
91/100	James Suckling - US - 2024
90/100	Wine Enthusiast - US - 2023
90/100	International Wine Challenge - UK - 2024
90/100	Decanter - UK - 2025
IWC	Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année - UK - 2020

ENGAGEMENTS DE NOTRE MAISON

Vignes majoritairement âgées de plus de 15 ans

Viticulture Durable en Champagne

Premiers jus de presse (cuvée)

Apport en soufre minimisé (jetting)

< Retour

