

La Collection D

D ROSÉ

5 ANS D'ÂGE - 75CL
7 ANS D'ÂGE - 150CL ET 300CL

La Délicatesse

ÉLABORATION

Assemblage
55% Pinot Noir (dont une partie vinifiée en rouge)
et 45% Chardonnay*
issus de Viticulture Durable en Champagne
et de premier jus de presse (Cœur de cuvée)

Terroirs, origines principales
Côte des Bar et Côte des Blancs

Fermentation alcoolique
Traditionnelle en cuve thermorégulée

Fermentation malolactique
Partielle

Vieillissement
Minimum 5 ans en bouteille et 7 ans en magnum et jéroboam

Dosage
Brut

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

DÉGUSTATION

De couleur rose saumon abricot avec de très fines bulles aux reflets brillants.
Nez très frais aux parfums fruités et floraux.
Belle intensité en bouche toute en élégance et avec une grande finesse.
La finale est longue avec une belle tonicité.

Arômes clés : groseille, framboise, petits fruits rouges, parfums floraux

Sensations : frais, délicat, intense, élégant

Accords : à l'apéritif, avec une fricassée de cèpes, homard aux épices, fraises des bois sur croustillant florentin et sorbet framboise…

Conseil de service : servir à 8-10°C

Voir plus >

DISPONIBILITÉS


Bouteille 75cl



Étui 75cl


Magnum 150cl



Étui 150cl


Jéroboam 300cl


Caisse bois 300cl



La Collection D

D ROSÉ

5 ANS D'ÂGE - 75CL
7 ANS D'ÂGE - 150CL ET 300CL

La Délicatesse

RÉCOMPENSES

OR	Champagne Sparkling Wine World Championships - UK - 2024
OR	Vinum - CH -2024
95/100	James Suckling - US - 2025
93/100	Guide Melendo - ES - 2024/25
92/100	Gault et Millau - FR - 2023
91/100	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

Charte Sélection D dédiée

Cœur de cuvée utilisé en partie

Apport en soufre minimisé (jetting)

< Retour

