

MEUNIER

ROSÉ BRUT

MEUNIER

(dont 8 à 10 % vinifiés en rouge issus d'une vieille parcelle de meunier exposé plein sud)

100%

RÉCOLTE

50%

VINS DE RÉSERVE

50%

DOSAGE

5 g/l



CHAMPAGNE FRANCIS ORBAN

DEPUIS 1929

La cuvée Brut Rosé est un Champagne à la fois frais, fruité, floral, tendre et salin, le destinant à tous vos moments complices et d'échanges conviviaux.



Le versement du champagne génère une mousse légère et éphémère, relayée par un cordon de bulles fines et vives.



Le premier nez se montre franc et fruité, rappelant des notes de fraise, de framboise, de groseille, de raisins frais, joliment caressées par des accents de menthe fraîche, de rose et de coquelicot.



Le premier contact dans le palais est riche et frais, avec une effervescence crémeuse et fondue.

Nous suggérons de profiter de votre Champagne avec un service à 8°C dans un verre élancé et galbé.

- Toast de chèvre cendré et confit de tomates séchées
- Carpaccio de veau, pulpeux de tomate au basilic
- Brillat-savarin, Ossau-iraty
- Tiramisu aux fraises et aux biscuits roses de Reims

TERROIRS

VALLÉE DE LA MARNE
Leuvrigny et Sainte-Gemme

SOLS

Argile et Calcaire du Lutécien et Sables du Cuisien

VINIFICATION

Fermentation malolactique provoquée

CUVERIE

Inox

VIEILLISSEMENT

24 mois min. de garde en cave sur lattes

POTENTIEL DE GARDE

2 à 5 ans