



CHAMPAGNE R.GERBAUX

Propriétaire ♦ Récoltant

Rosé

Coiffe argent

Ce champagne est une composition traditionnelle avec un apport de 15% à 20% de vin rouge. Ce dernier est élaboré essentiellement à partir de Pinot Noir dont les grappes ont été triées et sélectionnées, lors de la vendange, en fonction de leur maturité et de leur qualité.

♦ OEIL

La blancheur de la mousse associée à la délicatesse de la couleur: pétale de rose et pulpe de pomelo avec des nuances très légèrement cuivrées font de ce rosé, un vin attirant par son aspect. Beaucoup de finesse dans les bulles, avec des chapelets partant du fond du verre et qui s'épanouissent à la surface.

♦ NEZ

Après une première dominante de fruits rouges frais tels que la framboise, la mûre, la fraise des bois ou encore la myrtille et la cerise, le nez évolue sur une touche épicée de poivre et de cannelle pour finir sur une pointe fleurie de violette.

♦ BOUCHE

Suite à une attaque franche et fraîche, un éclatement des arômes de fruits rouges, un équilibre acidulé/sucré soutient sa fraîcheur. Les notes mûres, perçues précédemment, sortent progressivement et s'imposent en finale.

Sa teinte, son parfum et son caractère lui donnent toute son originalité. Un vin délicat, tendre, aimable, avec de la féminité, il accompagnera très bien les desserts et les gourmandises, mais c'est aussi un vin pour les beaux jours à déguster au jardin.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE

ASSEMBLAGE	—	45% Pinot Noir, 45% Pinot Meunier, 10% Chardonnay
COMPOSITION	—	80% de vin de l'année et 20% de vin de garde
VIEILLISSEMENT	—	18 à 24 mois
DOSAGE	—	uniquement en Brut: 8,00 g/l
FLACONNAGE	—	bouteille 750 ml et demi-bouteille 375 ml

www.champagne-gerbaux.fr

15 Route de Bézu-le-Guéry 02310 Crouttes sur Marne, France
T: +33 (0)3 23 82 15 01 ♦ contact@champagne-gerbaux.fr