

CHAMPAGNE

MICHEL DECOTTE

à MAILLY-CHAMPAGNE



Champagne Brut Rosé

Grand Cru - 70% Pinot Noir - 22% Chardonnay - 8% Rouge de Macération
100% de vin de cuve
24 mois de vieillissement

Importantes caractéristiques (Valeurs moyennes)

Dosage : 6 gr/bouteille
Titre alcoolique : 11.7-12.5
SO₂ total en mg/l : 30 à 50
SO₂ libre en gr/l : inférieur à 10

Voir

La robe se pare d'une couleur de pétales de roses avec de légers reflets bleutés. L'effervescence est très fine et régulière. Elle nourrit en surface un cordon de mousse complet et élégant. La présentation générale de ce rosé est dynamique et moderne.

Sentir

Le premier nez est intense et affirme son fruité et sa vinosité. On perçoit des arômes chaleureux de cerises, de cassis sur un fond légèrement fumé. Après quelques secondes d'aération, la fraîcheur du vin se révèle (fraise, bonbons acidulés) ainsi que sa finesse (pivoine, violette). Il s'agit d'un nez assez complexe mais surtout doté d'une réelle finesse. Son fruité éclatant est nuancé de notes florales très élégantes.

Goûter

L'attaque en bouche est fraîche, bien soutenue par une effervescence pétulante. Immédiatement ensuite le vin se révèle large et structuré. La franche acidité, avec une petite pointe de mordant, est à peine accompagnée par le dosage, en retrait. C'est la vinosité, le gras du vin notamment, qui vient faire l'équilibre et offrir une texture tendre.

À partir de la « moitié de bouche », cette belle matière concentrée est structurée par des tanins très doux. Ceux-ci nous accompagnent jusqu'à la finale.

Cette dernière est longue (9 à 10 secondes de persistance) et très nette. En rétro olfaction le vin « pinote » et livre des arômes de cerises et de poivre. La finale termine sa course par une impression crayeuse qui signe le terroir.

Cette cuvée Brut Rosé assume parfaitement sa modernité, mais sans superficialité. Fruité et fin, mais aussi riche et structuré, le vin apparaît large, concentré et tendu, laissant une impression tactile très tendre.

Un séducteur ayant néanmoins du caractère.

À servir autour de 10 degrés de température dans une flûte au gobelet suffisamment large. Compte tenu de sa vinosité, de son faible dosage et de sa texture, il sera le parfait compagnon des poissons gras (saumon) et des viandes rouges les plus tendres (filet de bœuf par exemple). Les fromages à croûtes lavées ne lui feront pas peur.

