

CHAMPAGNE



Comtes de Dampierre

!

# CUVÉE DES AMBASSADEURS

Brut - Rosé - Premier cru

## INFORMATION PRODUIT

**Cépages:** 85% Chardonnay, 15% vin rouge Pinot Noir

**Dégré d'Alcool:** 12,5 % vol

**Dosage :** 7.0 g/l

### Technique

**Millésime:** Brut sans année

**Vinification:** récolte traditionnelle et pressurage doux (lot de 4000 kg par 4 heures) – sans fermentation malolactique. Le cépage Pinot Noir est vinifié séparément en tant que vin rouge léger. Assemblage direct.

**Villages:** les Chardonnay proviennent exclusivement de Vertus et les raisins de Pinot Noir de Verzy and Ambonnay.

**Vin de base:** 2012 – vieillissement de 30 mois sur lies. Dégorgé en 2016.

### Organoleptique

**L'opinion du producteur:** les bulles toute en finesse et la couleur tender et naturelle indiquent un grand savoir-faire dans l'assemblage.

**L'opinion du sommelier:** ce rosé léger séduit avec sa fraîcheur aromatique, qui évoque un coulis de fruits rouges avec une texture ample et une finale crémeuse.

**Dégustation:** un grand plaisir avec des tapas fines et des petites tomates sucrées à l'apéritif et il se déguste plus traditionnellement avec une salade de fraises et de fruits rouges. Il sera également très apprécié à la place d'un long drink pendant une belle nuit d'été.



Marie & Alain Collection

[www.lemilleurvindumonde.com](http://www.lemilleurvindumonde.com)