

LUCIE BUNICOURT

CHAMPAGNE



ELIXIR

ROSÉ D'ASSEMBLAGE

CÉPAGES

25% Pinot noir, 55% meunier et 20% chardonnay

DOSAGE ≤5 g/l EXTRA-BRUT

VINIFICATION

Vinification en cuve acier inoxydable.
Fermentation Malo lactique réalisée systématiquement.
Minimum 2 ans de vieillissement en cave.

NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil : Une robe rose saumon, à tendance cuivrée, s'exprime ici avec de jolis reflets orangés.

Nez : Le premier nez est bercé par une expression de fruits rouges, tels que la fraise des bois, la framboise et la myrtille. Dès l'aération, ce profil est magnifié par la fraîcheur de notes florales, allant de la rose fraîchement cueillie aux fleurs rouges séchées

Bouche : L'attaque en bouche offre une effervescence modérée et régulière. L'ensemble, élégant et équilibré nous transportant vers un univers fruité. Cette fois-ci vers la prune mûre et la mirabelle. La finale, dotée d'une belle allonge, est portée par une fine amertume au caractère frais et désaltérant.

SERVICE

10°C dans un seau à glace avec de l'eau fraîche et quelques glaçons.

ACCORDS METS/VINS

Pad thaï au magret de canard, boudin blanc caramélisé au confit de pommes, brioche caramélisée façon pain perdu.

