

CHAMPAGNE Grasset Stern

DEPUIS 1890



AROMATIQUE ET PUISSANCE

ROSÉ DE SAIGNÉE



ASSEMBLAGE :

50 % Pinot Meunier pour ses arômes fruités
50 % Pinot Noir pour sa puissance

ELABORATION :

Travail raisonné de la vigne et donc des raisins.
Macération des raisins noirs entre 48 et 72h qui permet aux peaux de raisin de teinter le jus puis vinification traditionnelle. Cette technique libère alors une palette d'arômes d'une richesse et d'une puissance unique

VIELLISSEMENT :

Après la mise en bouteille, un repos de 6 ans minimum sur lie en cave garantit une mousse soutenue et persistante à ce champagne.

Le remuage est effectué de manière traditionnelle sur pupitre afin de ménager le champagne

DOSAGE :

Brut : 9 g de sucre par litre

NOTES DE DEGUSTATION :

- A l'œil : Une teinte rosée plus soutenue.
- Au Nez : Subtilité de notes très intenses de fruits rouges : fraises et fruits noirs.
- En Bouche : Plus charpenté, les arômes de fruits rouges s'épanouissent avec une présence de grenadine et de belles notes tanniques.

A savourer à l'apéritif mais il s'associe parfaitement avec les desserts à base de fruits rouges (tel un crumble, une tarte aux airelles) mais aussi chocolatés.

Elaborée lors d'années de qualité exceptionnelle.



Créateurs de Champagnes
de génération en génération