



Cuvée Rubis

Composition

90% Pinot Noir - 10% Chardonnay

Assemblage 2013 - 2014

Vieillessement : 10 mois en foudres de chêne

Sans fermentation malolactique

Robe

La robe est rose saumon.

L'effervescence est persistante et donne naissance à un cordon aux bulles fines et délicates.

Arômes

Ce vin est élégant. Il développe des arômes de fruits rouges intenses (fraise des bois, framboise sauvage).

C'est un vin ample et équilibré. En bouche, l'attaque des fruits rouges est soutenue par la fraîcheur du pamplemousse rose.

Cuvée Rubis

•eRobertParker.com (the independent Consumer's guide to Fine Wines, décembre 2009) : 93/100

Accords des mets

Ce Champagne pourra facilement accompagner une caille aux cerises aigres, perdrix, volaille, oie, avocat aux crevettes roses, un homard ou une assiette de queues d'écrevisses.

« Ce Champagne développera ses qualités optimales après 1 ou 2 ans de vieillissement au maximum. Cette cuvée ample et ronde en bouche accompagnera tous les instants privilégiés de votre vie ». Agréable à l'oeil, ce vin souple, caractérisé par ses arômes de fruits rouges, s'épanouit de la viande au dessert.