



CHAMPAGNE R.RENAUDIN

L'ESPIÈGLE ROSÉ ASSEMBLAGE

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

70% de Chardonnay, 30% de Pinot Noir et 8% de Moussy Rouge (Meunier) provenant des Côteaux Sud d'Épernay : Moussy, Chavot et Pierry.

VINIFICATION

- Millésimé non revendiqué.
- Vinification traditionnelle bourguignonne rouge (uniquement pour les rouges).
- 20% de vins de réserve vinifiés en fût de chêne.
- 80% vinifié en cuve inox.
- Sans fermentation malolactique pour préserver le parfait équilibre entre fraîcheur et vinosité.
- Dosage brut (6 g/l).

VIEILLISSEMENT

Vieillissement sur lies dans les caves du Domaine durant 6 à 10 ans, à une température constante de 12°C.

CONTENANTS & MILLÉSIMES DISPONIBLES

- Bouteille de 75cl.

Le mot du Chef de cave

Digne représentant de l'art de l'assemblage, «Espiegle Rosé» illustre tout le savoir faire historique champenois.

NOTES DE DÉGUSTATION

À L'OEIL

« Espiegle Rosé » revêt une robe rose orangée aux reflets ambrés.

AU NEZ

D'abord un peu timide, il s'ouvre rapidement vers des arômes matures révélant des fruits mûrs et des notes mentholées.

EN BOUCHE

En présence d'un vin de Champagne expressif et gastronomique, sa personnalité et sa tenue en bouche en font un compagnon idéal des accords mets et vins les plus audacieux.

