

Cuvée Rosé Intense

Terroir : sol argilo-calcaire, exposition sud.

Années : assemblage 2009 et 20010.
18% vin rouge.

Pressurage : pressoir traditionnel.

Vinification : Rosé d'assemblage

Débouillage au froid. Fermentation alcoolique dans des cuves inox thermorégulées. Fermentation malolactique effectuée. Filtration sur kieselguhr, pas de collage. Utilisation de levures sélectionnées.

Vinification en rouge :

érafage, cuvaison d'environ 8 jours

Qualités proposées :

Brut : dosage en liqueur d'expédition à 10 g/l.

Demi-sec : dosage en liqueur d'expédition à 30 g/l.

Extra brut : sur commande.

Contenants : bouteille

Conditionnement : carton de 6 bouteilles.



Pinot meunier : 60%



Pinot noir : 40 %



Cuvée Rosé Intense

Un Champagne flatteur et gourmand à déguster sur une viande blanche ou un dessert au fruit

Robe de couleur rose saumon intense, Champagne fruité, équilibré et harmonieux. Nez intense de fruits rouges. En bouche, arômes subtils de fraise, framboise puis de fruits jaunes et de type confit.

Notre avis

Idéal l'été à l'apéritif, avec des toasts briochés.

Sur un repas, il accompagne une volaille, un gigot, un saumon mariné et certains fromages.

Il se marie avec un sorbet pamplemousse et devient « trou champenois ».

En dessert, il surprendra avec une soupe de fruits ou une tarte peu sucrée.

Servir à 8°C

Champagne Dourdon-Vieillard

Fabienne Dourdon - 8, rue des vignes - 51480 Reuil



Tél. : 03 26 58 06 38 - Fax : 03 26 58 35 13

e-mail : dourdonvieillard@aol.com

www.champagne-dourdon-vieillard.fr