

Baillette - Prudhomme

CHAMPAGNE

Fiche Technique

Rosé de saignée

Le domaine Baillette-Prudhomme est l'un des rares à élaborer de façon traditionnelle son champagne rosé issu de la macération du Pinot Noir.

Cépages :

100% Pinot Noir, vieilles vignes

Terroir :

Montagne de Reims,
sol crayeux classé 1er Cru

Vinification :

Sélection des meilleures grappes à maturité

Macération de la peau des baies avec le moût de raisin.

Extraction du jus par saignée dès l'obtention des arômes et de la couleur souhaités

Vinification traditionnelle en cuve inox

Viellissement en cave pendant 24 mois.

Dégustation :

Œil : Robe rubis pour le plaisir des yeux, effervescence ardente et mousse onctueuse.

Nez : Expressif et harmonieux où se dévoile un bouquet intense de fruits rouges. Tendrement fruité, ce champagne arbore des arômes riches et séduisants.

Bouche : Cuvée très éloquente avec une attaque de fruits rouges mûrs (cassis, framboise). Généreuse, la bouche tout en charme tient les promesses perçues au nez. Puissants et savoureux, les arômes de fruits laissent les épices douces et les tanins enrobés se révéler. Souple, la touche vineuse exalte la maturité originelle. La finale, très persistante, conserve ses notes fruitées et une remarquable longueur.

Accords Mets-Vins : Gourmand, c'est un champagne de plaisir. Ce rosé atypique et de caractère illuminera votre table par sa couleur rubis. Adapté à l'apéritif, il accompagnera avec délicatesse la charcuterie fine, les grillades et volailles, sans oublier les desserts aux fruits rouges ! Les caudalies de ce vin attireront les oenophiles.

 Champagne
Jean Baillette-Prudhomme

4 rue de la Gare - 51500 Trois Puits
Tél : 03 26 82 37 14 - Fax : 03 26 82 91 35

Mail : contact@champagnejbp.com

www.champagnejbp.com

