

CHAMPAGNE
Martine
TOURNEUX

MAISON ITINÉRANTE, À VOTRE RENCONTRE



ROSÉ

BAGAGE

46 % Meunier	42 % Pinot Noir	12 % Chardonnay
Base 2015	Vins de réserve 46 % (dont vin rouge 20 %)	
Brut - 10,3 g/L		

PARCOURS GUSTATIF

Œil

Présentant une appétente couleur rose orangé soutenu à reflets rose orange vif, sa bulle est fine et vive annonçant un vin dense.

Nez

D'emblée, on note la fraise confite et l'orange sanguine. À l'aération, c'est une superbe gourmandise sur les saveurs de cerise amarena, framboise confite, pomelo, cassis, groseille, canneberge, rose rouge-velours (*propre au Meunier*) un peu capiteuse, et de violette, pivoine ou encore coquelicot. Le nez est éloquent, franc, nuancé, intense, avec un côté floral conférant plaisir et élégance à la dégustation.

Bouche

Souple et frais, le contact se fait sur une effervescence crémeuse et fondue. Le champagne développe une matière fruitée, pulpeuse et veloutée, soutenue par les accents acidulés de l'orange. Structurées et rondes, ses belles notes salines révèlent franchise et allonge au palais. L'ensemble finement construit est aussi accessible que gastronomique. La finale reprend cet équilibre, avec délicatesse, concentration et de belles nuances aromatiques.

L'ESSENTIEL

Un Rosé de gastronomie.

PISTES GASTRONOMIQUES

Apéritif

Ardoise de charcuterie de pays
(*jambon de parme 12-36 mois, chorizo doux*),
finement coupée ou en chiffonnade.

Entrée

Carré d'agneau aux herbes.
Quelques morceaux de magret de canard
séchés ou dés de jambon.

Fromage

Tomme de brebis / chaource fouetté
avec piment d'Espelette.

Dessert

Tiramisu aux fraises et biscuits roses.