Champagne J & A DEPREZ

Cuvée Rosé de Meunier

Géologie : Calcaire du Lutécien et de Saint Ouen

Méthode culturale : Viticulture raisonnée, en conversion HVE (Haute Valeur Environnementale)

Cépage : 100 % Pinot Meunier

Vendange : 2015

Vinification : en blanc et en rouge, assemblage

Dégorgement : Octobre 2019

Dosage : 11 g/l

Teinte rose pamplemousse avec des reflets tuilés.

Effervescence délicate, avec un nez profond qui dévoile des arômes de fruits rouges, la fraise et de fruits noirs, la mûre. Mais également des notes florales de rose et une pointe épicée et poivrée.

Bouche aérienne, ample avec un aromatique gourmand rappelant le nez. Final rafraichissant.

