

C H A M P A G N E  
**FOREST-MARIÉ**

— À T R I G N Y —



**ROSÉ DE SAIGNÉE**  
**PREMIER CRU**

**ASSEMBLAGE**

**100% Pinot Noir - 2014**

La personnalité de cette cuvée s'explique par son origine, la parcelle des Chaillots plantée en pinot noir, mais aussi par son élaboration : une fois cueillis, les raisins n'ont pas été pressés, mais attentivement éraflés, pour une macération parfaite suivie d'une vinification en fûts de chêne. D'où l'intensité de ses arômes de fruits et de ses notes boisées. Un vin digne des plus beaux repas. Servi en carafe, il s'ouvrira encore mieux.

**COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION**

De légers reflets tuilés viennent ombrer sa teinte d'un rose soutenu. Le dégustateur aime son nez expressif et complexe (fruits rouges, fleurs et bois), sa bouche vineuse et ample, équilibrée par une attaque vive et une finale tout en fraîcheur.

**DOSAGE**

9 g/L

Disponible en bouteilles

