



SABLE ROSE **Millésimé**

Cette cuvée a été imaginée pour le bicentenaire de la Maison fêté en 1991 avec la volonté de ressusciter le style des vins de Champagne du 18^{ème} siècle : robe aux reflets gris, légère pétillance et absence de dosage.

Assemblage : selon les conditions de l'année, libre improvisation de l'assemblage issu de cuvées tâchées au pressurage, saignée de raisins noirs, ajout de vins de raisins blancs.

Dosage : extra brut.

Vieillessement : 3 années sur lies. Disponible 2 à 3 mois après le dégorgement.

Dégustation : nez dominé par l'écorce d'agrumes, de mandarine, avec des notes légèrement fumées et des senteurs exotiques. En bouche, le vin se montre ferme, avec une très belle vivacité et une touche presque tannique. Multiples possibilités à table.