



CHAMPAGNE TRUDON

À FESTIGNY

ROSÉPHILE, LE ROSÉ DE MEUNIER TRUDON

Dédié aux amateurs de rosé, Roséphile unit le Meunier vinifié en rouge et le Meunier vinifié traditionnellement

Cépage : Ce rosé d'assemblage unit le Meunier vinifié en rouge, et le Meunier vinifié traditionnellement. Cette technique permet de maîtriser la couleur de sa robe.

Élaboration : Roséphile est un Rosé de Meunier disposant d'une fermentation malolactique partielle (70 %) et de vins de réserve.

Flaconnage : Bouteille

Examen visuel, olfactif et gustatif :

- Roséphile arbore une robe d'un aspect satiné et assez fluide, de couleur rose saumoné pâle avec des reflets rose pâle clairs et profonds. Il est animé par des bulles fines et vives légères qui alimentent une collerette persistante : l'annonce d'un vin riche et frais.

- Le premier nez évoque des senteurs de kumquat, d'orange, de framboise, de cerise, avec un parfum de violette. Il évolue à l'aération vers des notes de fraise confite, de cassis, de groseille, de réglisse, de fruits des bois.

- Son approche en bouche est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Roséphile se développe avec une densité de fruits rouges et noirs pulpeux, rafraîchie par une acidité orangée et de pamplemousse rose. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité argileuse qui confère de l'enrobage fruité et de la gourmandise. La finale élégante et fraîche se fond avec délice, incarnée par une matière fruitée confite laissant pointer une fraîcheur orangée bien agréable.



Harmonies culinaires :

Le Rosé de Meunier « Roséphile » est un champagne accessible, fruité et gourmand, adapté aux plaisirs complices et aux plats charnus. Nous proposons une dégustation à une température de 7 à 9°C.

Mises en bouche :

*Toast de confit de tomates séchées
Tomates cerise, feta et tagliatelles de courgettes confites à l'huile d'olive.*

Entrées :

*Tartare de saumon aux baies roses
Salade de lentillons de Champagne, mozzarella et poivrons rouges confits.*

Plats :

*Rouget grillé et petite ratatouille sudiste
Saint-Jacques grillée mi-cuite, fleurs de sel et piment d'Espelette*

Fromages :

Chaource fouetté et grappillons de fruits rouges et noirs.

Desserts :

*Pana cotta et coulis de fraises
Brunoise de fraises et feuille de basilic ciselée...*