



CHAMPAGNE
CAILLEZ LEMAIRE
FAMILLE VIGNERONNE A DAMERY

FIGHE TECHNIQUE ROSE brut

Bouteilles, demi-bouteilles



Cépages

65 % Meunier 35 % Pinot Noir

Années de récolte

2015, 2016, et assemblage plus ancien (1/3 de ce rosé est constitué par une « réserve perpétuelle » en tonneaux)

Vinification

Fûts de chêne et cuves thermo-régulées

Pas de FML. Pas de collage, ni de filtration avant mise en bouteilles. 3 à 4 ans sur lattes.

Dosage

10 g/liter (Liqueur maison : Vin de réserve et sucre de canne) - BRUT

Dégustation de Franck Wolfert

Ce Rosé, digeste et équilibré, frais et printanier, élégant et étoffé, saura séduire le plus grand nombre. Réservez-le par exemple aux moments de partage en famille.

Circonstances de dégustation

A servir dans une flûte au gobelet évasé et à une température de 8 à 10 degrés, afin de bien libérer les arômes de la cuvée.

A table, les possibilités sont nombreuses. Le froid (sushis, carpaccio de poissons, fromage de tête, jambons blancs, tomme de Savoie jeune, fromage d'Abondance...) ou le chaud (boudin blanc, quenelles nature ou de brochet, soles et limandes) réserveront de bonnes surprises.

Notes, medals, citations

15/20 Gault & Millau Champagnes 2021 "... Un festival de notes de rose, cerise, framboise ... Puis la salinité et la fraîcheur viennent équilibrer l'ensemble avec élégance. »

Champagne CAILLEZ LEMAIRE
14, rue Pierre Curie - EP11 - 51480 DAMERY
www.champagne-caillez-lemaire.com
03 26 58 41 85 / 06 83 42 73 08

