



PETITE DOUCEUR ROSÉ

EXTRA-DRY

GAMME ANTIQUE



La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aÿ 1584



## PETITE DOUCEUR ROSE brut

### Architecture / blend :

Chardonnay : 60%

Pinot Noir : 40% incl. vin rouge / red wine: 7%

### Les crus / the villages :

Bouzy, Ambonnay, pour le vin rouge / for the red wine

*Sans fermentation malolactique*

*No malolactic fermentation*

### Temps passé en cave avant dégorgement

**Time spent in the cellars before disgorging :**

Minimum 3 ans / minimum 3 years

**Dosage :** extra dry (17 g/l)

### Caractéristique principale : la subtilité

**A DEGUSTER :** entre 8°C et 10°C

#### DEGUSTATION:

La robe est rose saumonée.

Belle effervescence avec un cordon de bulles fines.

Le nez exprime des arômes de fraises mûres puis de framboise. En final, compte-tenu d'un léger réchauffement du vin, des notes de coings, d'orange sanguine et de verveine apparaissent.

La bouche très équilibrée est dominée par la fraise, la framboise mais également le pamplemousse rose et le citron.

#### L'AVIS DE JEAN-PIERRE MAREIGNER, CHEF DE CAVE :

« J'ai souhaité jouer sur la subtilité pour trouver un équilibre entre le sucré et l'acidité. Je cherchais un vin pour l'associer à des desserts de mon enfance : crêpes Suzette, gâteaux à la fleur d'oranger, tarte aux poires à la cannelle....

#### EN ALLIANCE AVEC :

Sa teneur en sucre parfaitement équilibré (extra-dry) en fait le compagnon idéal des plats sucrés-salés, des desserts et des tea-time parties. Idéal en association avec des macarons à la framboise ou à la mandarine, des tartelettes aux fruits ou un soufflé glacé au pamplemousse rose.

### Main characteristic: subtlety

**SERVE:** between 8°C and 10°C

#### TASTING:

The colour is salmon-pink.

Beautiful effervescence with a string of fine bubbles.

On the nose, flavours of ripe strawberry followed by raspberry. To finish, after the wine has warm-up slightly, notes of quince, blood orange and verbena.

The well balanced palate is dominated by notes of strawberry, raspberry but also pink grapefruit and lemon.

#### JEAN-PIERRE MAREIGNER, CELLAR-MASTER, COMMENTS:

"I wanted to play on the subtle balance between sweetness and acidity. I was looking for a wine to pair with desserts typical of my childhood: crêpes Suzette, orange blossom cake, a pear tart with cinnamon...."

#### TO PAIR WITH:

Its perfectly well balanced dosage (extra-dry) makes it the perfect accompaniment for sweet and sour dishes, desserts and tea parties. Ideal with a raspberry or mandarin macaroon, small fruit tarts or a chilled soufflé with pink grapefruit.

