



CHAMPAGNE
RÉDEMPTEUR

LES ALMANACHS
ROSÉ DE SAIGNÉE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Parcelle « Les Almanachs », Coteau Sud de Venteuil
Cépages : 100% Pinot Noir

Création de A à Z par Claudy DUBOIS -MICHAUX

DÉGUSTATION

OEIL : Robe de couleur cerise avec de jolis reflets roses.
De fines bulles, très vives agrémentent ce beau cordon argenté.

NEZ : Un tourbillon de fruits rouges qui séduit par l'élégance
d'arômes de fraise, groseille, framboise, cerise, avec une évolution
vers des notes florales et bonbon acidulé.

BOUCHE : Attaque franche, souple et fraîche avec une
effervescence crémeuse. Cette cuvée développe une belle palette
d'arômes fruités, un équilibre, de la longueur...
Explosion délicate de fruits rouges et encore cette jolie note de
bonbon acidulé... Avec une finale sur les agrumes !
La fraîcheur de l'orange, le pomelo ou la mandarine...

SUGGESTIONS ACCORD MET/VIN

- Fine tranche de magret
- Chiffonnade de jambon de Parme
- Petites gambas grillées à la plancha
- Clafoutis aux cerises
- Tiramisu aux biscuits roses et framboises

TEMPERATURE DE DÉGUSTATION

Entre 8 et 10 °C.

« La cuvée Les Almanachs Rosé brut est
un Champagne à grand pouvoir de séduction... »



Ma Passion.

« Mon amour de la Rose est une évidence,
Alors je vais vous faire une confidence...
Ma création " Les Almanachs Rosé " fut inspirée
Par mes émotions lors d'une rencontre inespérée !

.....
Tout est dans le cœur des Hommes et des Femmes
Et un jour, chacun rencontre sa flamme... »

Claudy, Viticultrice
Février 2024

