

SIMPLEMENT  AUDACIEUX

# LOUIS DE SACY

CHAMPAGNE

À VERZY - FRANCE

## Rosé de Saignée Grand Cru

55 % Pinot noir

45 % Chardonnay

100 % Verzy

Base 2013

Dosage 6 g/l

Le Champagne arbore une robe chatoyante à l'aspect lumineux et fluide, de couleur rose orangé avec des reflets rose saumoné. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette tenace. La sensation visuelle annonce un vin riche et frais.

Le premier nez se montre délicat avec des notes de pêche, de kumquat, de groseille, de pomelo, relevées par un parfum d'acacia. L'aération du Champagne révèle l'élégance parfumée de la rose, mêlée à la craie humide, la poire, la framboise, la pomme, la fraise, l'abricot, la marmelade d'orange.

L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et légère, soutenue par une acidité orangée et de pomelo. Le milieu de bouche est orchestré autour d'une minéralité crayeuse qui confère de la franchise, de la salinité avec une brise iodée qui s'élève et rencontre une pointe mentholée pour donner beaucoup de fraîcheur. Le dosage soigné permet d'apprécier sur la durée cette virgule de fin de bouche qui emmène avec elle le sourire fruité de ce Champagne singulier.

La cuvée **Rosé de Saignée Grand Cru** est un Champagne qui laisse une empreinte aérienne, véritable complice des instants tapas comme des moments plus complices et gastronomiques. Nous suggérons une température de dégustation de 9 à 14°C dans une flûte élancée et galbée, avec **les préparations culinaires suivantes** :

Toast de rillettes de saumon à l'orange sanguine  
Tartare de daurade sur gelée de légumes d'été  
Langoustines au jus de tomates cerise au basilic ciselé  
Rillettes de sardines au pomelo  
Saumon gravlax  
Filet de cabillaud et concassée de tomates à la coriandre  
Lasagnes de saumon aux épinards  
Rouget grillé aux petits légumes frais  
Filet de sole et sa réduction de jus de clémentine  
Rose de jambon de Parme  
Carpaccio de bœuf et poivre Timut  
Ossau-Iraty assez frais au piment d'Espelette  
Pâte de chaource fouetté et gelée de fraises...

