



L'Intemporelle Rosé

— Les Prestiges - Cuvée Millésimée —

La robe est couleur pétale de rose avec des reflets or et cuivré. Les bulles fines et virevoltantes forment un cordon de mousse délicat.

Le nez d'une grande finesse, aux arômes de framboise, de fraise et de groseille nous emmène progressivement vers de subtiles notes d'agrumes et de fruits blancs, accompagnés d'une légère note minérale.

L'élégance de la bouche est mise en valeur par une touche crémeuse. Fraîche et précise, elle laisse éclater des arômes exquis de petits fruits rouges mêlés à des notes de poire, de pamplemousse rose et de mirabelle. L'ensemble est fondu avec l'expression d'une grande harmonie et se termine sur une finale longue et délicate.

Accords mets et vin

Cette cuvée illumine tous vos apéritifs et sublime les plats les plus fins.

Langoustines à la framboise, filets de rougets aux truffes, carpaccio de Saint Jacques et gratin de queues d'écrevisses sont des mets qui la ravissent.

Une soupe de fruits frais l'accompagne en fin de repas, à la saison.

Cette création reste fidèle au style fait d'équilibre et de séduction qui assure le succès de L'Intemporelle de Mailly Grand Cru depuis son origine. Ce champagne millésimé possède le fruité, l'enjouement d'un vin rosé sans rien perdre du subtil mariage entre Pinot Noir et Chardonnay propre à L'Intemporelle.

ORIGINE

Mailly Champagne, vignoble classé Grand Cru.

CÉPAGES

Pinot Noir 60% - Chardonnay 40%.

ÉLEVAGE

Récolte manuelle. Pressurage de la grappe entière. Fermentation alcoolique à 16°. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées. Vieillesse sur lattes en crayères traditionnelles.

ASSEMBLAGE

2 à 3% de vin rouge provenant d'une sélection de vignes de plus de 40 ans de notre vignoble ont été ajoutés à l'assemblage de L'Intemporelle blanche pour obtenir cette délicate teinte et ce subtil goût fruité.

DOSAGE

8 g de sucre par litre.

FORMAT

Bouteille 75 cl. Exclusivement sous coffret luxe. Tirage limité en bouteilles blanches spéciales toutes numérotées.


CHAMPAGNE
MAILLY
GRAND CRU