

M

CHAMPAGNE

*Mademoiselle Marg' O*



## Osmose Rosé

Osmose Rosé est un Champagne élaboré à partir de nos plus vieilles vignes et dont les raisins sont dotés d'une maturité parfaite. Rosé de caractère, l'infusion de nos Pinot noir mêlé à la finesse de nos Chardonnay nous permet d'élaborer ce Champagne identitaire, raffiné élégant et fruité.

C'est un Champagne d'assemblage dont les Pinots Noirs vinifiés en rouge apportent les notes de petits fruits rouges acidulés et finement croquants. Les Chardonnay distillent du dynamisme et de la singularité à ce vin. De l'osmose de ces deux cépages naît l'expression et la magie de ce Champagne Rosé.

∞

- Cépages : 85 % Chardonnay 15% Pinot noir vinifié en rouge.
- Vinification : parcelle sélectionnée pour son aptitude à l'élaboration de vins de couleurs. Jus issus uniquement de cuvées vinifiées en cuves inox thermorégulées.
- Vieillessement : 24 mois minimum en cave.
- Dosage : Brut 10 g/L.
- Accord mets & vins :
  - Tartare de thon frais, citronnelle et petites graines, sauce à l'avocat et pain de campagne.
  - Carré de veau en croûte d'herbes, fine purée de pommes de terre à la crème de truffes, chips de jambon ibérique.
  - Tiramisu framboise revisité aux biscuits Rose de Reims et sa tuile d'amandes.
- Température de service : 8-10°C.