

CHAMPAGNE ROSE

« Insouciance »

Domaine Huré Frères



Historique : François et Pierre Huré ont pris la suite de leur père, Raoul, en donnant une orientation typée du terroir à des champagnes issus principalement de Ludes et Ville-Dommange, des premiers crus de la Montagne de Reims. À la tête de 10 hectares, les deux frères produisent des vins au fruité tranchant, fournis, élancés, dans lesquels la minéralité saline monte en puissance, millésime après millésime. Un domaine en pleine forme qui inscrit désormais son nom à la liste des domaines les plus prometteurs du vignoble Champenois. A découvrir de toute urgence !

Encépagement : 40% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 25% Chardonnay

Terroir : Craies et Argiles.

Dosage : 6g

Température de Service : 9 à 10°C

Potentiel de Garde : 8 ans.

Observations : Ce rosé est bluffant de maturité. Son résultat splendide d'harmonie, de précision et d'intensité : la sensation de pureté que l'on ressent au nez comme en bouche nous envahit et nous élève. Superbe bouquet floral et fruité, aux notes de cerises burlats, fraîcheur, intensité aromatique, matière soyeuse, droiture exemplaire, salinité excitant les papilles... Plus qu'un champagne, nous sommes tout simplement en face d'un grand rosé de gastronomie.

