

CHAMPAGNE ROSE Brut « Pluie d'Eté » LUCIE CHEURLIN



Historique : Propriété familiale de 4 ha reprise par Lucie et Sébastien, le Domaine Cheurlin possède des vignes sur les terroirs méconnus de la Côte des Bar au Sud-Est de Troyes. Cette belle maison de Champagne, petite par la taille, met en avant la qualité des raisins, la sélection des moûts, un assemblage méticuleux et un long vieillissement en cave.

Encépagement : 15 % Pinot Noir, 85 % Chardonnay.

Terroir : argilo-calcaire.

Température de Service : 8 à 9°C

Potentiel de Garde : 1 à 2 ans.

Observations : La robe est rose corail. Au nez, c'est un festival de fruits rouges (fraise, framboise, groseille). Il nous promène par une belle matinée ensoleillé au cœur d'un jardin de fruits délicats et confits. Le nez gourmand traduit une belle maturité. La bouche est élégante. Le fruit se révèle d'un corps tendre et mûr. Il soutient une belle finale fraîche et épice.



Accord gourmand : Un Carpaccio de Saumon aux Groseilles, un Fromage de Chèvre et son coulis de Framboise, une Charlotte aux Fraises.