CHAMPAGNE
COPINET
MARIE

CARACTÈRE ROSÉ

BRUT

• **APPELLATION** : AOC Champagne

• **CÉPAGE** : 50% Chardonnay, 30% Rosé de Saignée et 20% de Pinot Noir vinifié en rouge

• **TERROIR** : Chardonnay de Villenauxe la grande, Meunier de Montigny sous chatillon et Cuchery, Pinot-Noir de Verpillières sur Ource.

Certifiés TERRA VITIS, Zéro désherbant, zéro insecticide.

· **ÂGE DES VIGNES** : 30 ans

· **VINIFICATION** : Raisins issus de nos propres vignes, vendangés à la main pour obtenir un degré naturel satisfaisant et tendre vers un équilibre parfait avec l'acidité.
· Vinification en cuve inox, élevage des vins de réserve en foudre de 50hl et en fût champenois de 300L.
· Débourbage naturel.
· Vinification lente et peu interventionniste.
· Elevage sur lies fines, minimum 10 mois, puis 36 mois minimum en cave et 8 mois après dégorgement

· **ACCORD** : Rosé léger et frais, toujours à l'aise au moment de l'apéritif, il saura accompagner les poissons et viandes crus.

La robe suggère les pétales de roses. La présentation générale est fraîche et originale. Le premier nez laisse percevoir des arômes de pamplemousse rose, fraises, violette et guimauve. A l'aération, c'est un véritable bouquet de fruits rouges.

L'attaque en bouche est vive , fruité et fine. Ce champagne rosé est frais et doté d'une belle pureté.

- Guide Hachette 2018 : **1 étoile**
- Guide Bettane et Desseauve 2018 : **14,5/20**
- Wine Enthusiast 2017 : **88/100**
- Guide Champagne Gault et Millau 2018 : **16/20**
- Guide Parker : **89/100**

Champagne Marie Copinet

Siège social : 17, rue du Moulin - 51260 Montgenost
Cave : 8, chemin du plessis Z.A. le bassin - 10370 Villenauxe la Grande
Tél. : +33 (0)6 71 62 43 63 / +33 (0)3 25 21 13 22
E-mail : champagne@marie-copinet.com