

BRUT ROSÉ

BRIMONCOURT

*L'élégance, la précision et le
charme...*

Son assemblage est composé de 35% de Chardonnay pour l'élégance et la finesse, 40% de Pinot Noir pour la robe et les arômes, et 25% de Pinot Meunier pour le fruité. Belle robe rose porcelaine où de jolis trains de bulles jouent pour former un fin cordon persistant.



Commentaires d'Andrew Caillard (Master of Wine) - 95 points

Un champagne sous le signe de la finesse, du charme et de l'élégance. Un rosé qui allie les arômes de fraise, de framboise, de rose, d'épices et de pain toasté. Superbe texture sur une trame acide très fine. Le dosage est bien intégré et la longueur est persistante. 95 points



La Maison Brimoncourt

En 2008, Alexandre Cornot réveille Brimoncourt, une marque de champagne endormie pour la transformer en une Maison vive et audacieuse. Libre d'Esprit et animée par une volonté constante d'excellence, Brimoncourt est un hommage à l'esprit original du vin de champagne, libre et léger par essence.





Accords mets & vins



Le champagne Brimoncourt Brut Rosé est un vin délicat à déguster à l'apéritif, mais également sur des fromages comme le chaource, le brie, le salers. En dessert, il accompagnera parfaitement une feuillantine de fraises des bois ou des macarons aux framboises.

Assemblage

Son assemblage est composé de 35% de Chardonnay, 40% de Pinot Noir et 25% de Pinot Meunier issus de 12 crus : Villers Marmery, Chouilly, Vertus, Avenay Val d'Or, Mailly, Rilly la Montagne, Ludes, Oger, Hautvillers, Villedommange, Vincelles, Avize.

Détails



Appellation
Champagne



Dosage
8 g/L



Alcool
12,5 %
Contenance
750 ml



Base du vin
Vendange 2011
Tirage
2012



Vinification
Cuves inox
Vieillesissement
de 36 à 48 mois



Transport
Caisses : 6 bouteilles/10kg
80 caisses/palettes
8 couches/palettes
Palette : 850kg / 800x1200

Dégustation



Oeil
Belle robe rose porcelaine où de jolis trains de bulles jouent pour former un fin cordon persistant.



Nez
Le nez est discret et délicat sur des notes d'agrumes, de citrus, de bergamote puis s'ouvre sur du melon et de la framboise.



Bouche
L'attaque en bouche est franche, onctuosité et fruité développent des arômes de Rose, de Miel et de Cannelle. La longueur et la finesse seront appréciées de tous les dégustateurs.

Contact

CHAMPAGNE BRIMONCOURT
84 bd Charles de Gaulle - 51160 AY
T : 03 26 58 79 00 / info@brimoncourt.com
www.brimoncourt.com / #Brimoncourt

Réseaux sociaux

