

BULLISSIMA

ROSÉ



FICHE DE DÉGUSTATION
BRUT ROSÉ «Bullissima !»
Méthode Traditionnelle
Alcool : 12.8 % vol.

Belle robe rose tendre aux nuances litchi et pomelo, brillante, aux bulles fines et persistantes.

Au nez, des arômes gourmands de fraise et de framboise.

En bouche, les notes de fruits rouges sont révélées par la finesse de ses bulles. La finale, longue, est d'une agréable fraîcheur.

Vin élégant avec du croquant.

Goût :
Fruité Brut

Niveau de garde :
2 ans

Température de service :
Entre 8 et 10°C

Alliances mets et vin :
Toasts de l'apéritif, moelleux
au chocolat, tarte aux fraises,
charlotte aux pommes.

FICHE TECHNIQUE
Sol
Argilo-calcaire.

Cépages
' Cinsault 50 %, Syrah 50%.
' Age moyen des vignes : 30 ans.

Vinification et élevage (méthode traditionnelle)
' Vinification d'un rosé tranquille mais pas de la totalité des moûts. Une partie, non fermentée, est réservée et stockée à très basse température.
' Tirage/mise en bouteilles dans les locaux du Centre de Méthode Champenoise.
' Prise de mousse : ajout des moûts réservés au vin rosé et mise en bouteille pour la seconde fermentation.
Seconde fermentation sans liqueur de tirage (comme dans la méthode traditionnelle), liqueur remplacée par l'ajout de moût de raisins frais cueillis à pleine maturité (méthode provençale) pour maîtriser le taux d'alcool volumique notamment.
' Elevage : bouteilles mises sur lattes. Durée 9 mois environ.
' Remuage (7jours).
' Dégorgement (expulsion du dépôt de levures), addition de la liqueur d'expédition.

' Bouchage (bouchon et muselet).

Bouchage
Décembre 2014.

L'AVIS DU SOMMELIER

"Belle surprise que ce Bullissima ! Les champenois étant toujours difficiles avec les effervescents, j'ai donc goûté ce vin en dernier avec, je l'avoue, un peu d'à priori.

Mal m'en a pris, c'est une vrai gourmandise. Les notes de fraises des bois sont aussi éclatantes au nez qu'en bouche, les bulles sont délicates et persistantes. Dégustez-le avec une tarte à la rhubarbe, c'est divin !"



Goût :
Fruité Brut

Niveau de garde :
2 ans

Température de service :
Entre 8 et 10°C

Alliances mets et vin :
Toasts de l'apéritif, moelleux
au chocolat, tarte aux fraises,
charlotte aux pommes.

