



**Louis
Dousset**
• CHAMPAGNE •

Grand Cru

ROSÉ DE SAIGNÉE 2008



COLLECTION
GRAND CRU

VIÑA

Terruños : Bassuet, Vavray,
St Lumier, Verzenay,
Mailly-Champagne,
Cosecha : 2016 (87%)
Vino de Reserva : 13%
Cultura : Agrícola,
Auténtica y Natural

VINO

Ensamblaje :
Pinot Noir 50 %
Chardonnay 37 %
Rouge 13 %
Tiraje : Agosto 2017
Degüelle : Octubre 2022
Dosaje : 0,8 g/litro
Grado alcohólico : 12 %

VISTA. Es aspecto profundo de este champagne rosado es luminoso y cobrizo. Las burbujas son abundantes y progresan rápidamente para alimentar un fino cordón en la superficie.

NARIZ. La nariz es potente, marcada por la corteza de naranja, cereza confitada y ciruelas pasas sobre un fondo empírico. En la aireación aparecen las especias (clavo, azafrán) así como la miel, la cera y la madera preciosa (sándalo). Se trata de una nariz típica, pulida y cálida.

BOCA. El ataque en boca es bastante suave. Se abre con una boca consistente, vinosa, cálida y estructurada por buenos taninos. La efervescencia se funde en el cuerpo del vino y produce una sensación acariciante. La textura general, suave y gruesa, es envolvente (terciopelo). El final

es largo, cálido, ligeramente amargo (regaliz) y muestra un carácter yodado. La última impresión sugiere las carcasas de crustáceos.

CONCLUSIÓN. Este rosado es un vino antes que un champagne. Se inscribe como una verdadera referencia en la categoría de los rosados de sangrado. Su vinosidad y su madurez lo convierten también en un champagne de gastronomía en su apogeo.

SERVICIO. Servir entre 10 y 12 °C, en una copa bien ancha. En la mesa es ideal para acompañar platos de texturas tiernas acompañadas de salsas aromáticas como por ejemplo una langosta con salsa americana más original, una hamburguesa de queso de Epoisse.



CHAMPAGNE LOUIS DOUSSET • 1 RUE GAMBETTA 51 500 MAILLY-CHAMPAGNE • FRANCE
CONTACT@LOUIS-DOUSSET.COM • WWW.LOUIS-DOUSSET.COM

EL ABUSO DE ALCOHOL ES PELIGROSO PARA SU SALUD, CONSUMA CON MODERACIÓN.