



**Louis  
Dousset**  
• CHAMPAGNE •

*Original*  
ROSÉ DE SAIGNÉE



COLLECTION  
ORIGINAL

**VIÑA**

**Terruños** : Mailly-Champagne,  
Verzenay, Bassuet, Vavray,  
St Lumier  
**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.** Presenta atractivos reflejos anaranjados. Está animado por bonitas y finas burbujas que alimentan un magnífico cordón. El conjunto es fresco y apetitoso.

**NARIZ.** Se disfruta inmediatamente de aromas profundos de cereza y naranja sanguina. Luego la delicadeza de las flores secas sobre un fondo de galleta aporta complejidad. Ésta expresión perdura en el tiempo.

**BOCA.** El ataque es fresco e introduce una sensación vinosa. La efervescencia se funde en el cuerpo del vino que poco a poco revela su estructura. En efecto, los taninos se unen a la tiza para producir una

agradable astringencia. El conjunto genera así una textura que sugiere el lino. El final es cálido, firme y mineral.

**CONCLUSIONES.** Se trata de un champagne rosado bastante vinoso y estricto, que es la excepción. Seducirá a los aficionados que buscan vinos rosados con carácter. Para degustar ahora.

**SERVICIO.** Servir a 10°C en una copa recta, bien esbelta, para que el vino no se caliente demasiado rápido. En la mesa podrá acompañarse de un carpaccio de atún y salmón, de un pollo Yakitori, de buñuelos de verduras o de gambas.

