

Producteur: David Nicolo, Gérant SCEV Nicolo & Paradis

Origine: France

Région: Champagne

Cépages: 100% Pinot Noir avec
du Côteaux Champenois

Degré d'alcool: 12°

Sols: Argilo-Calcaires

Présentation: 75cl

Vignes âgées de 30 à 60 ans

Bouchon: Liège

GAMME MANOIR

Champagne Brut Rosé



Le Champagne Brut Rosé Nicolo & Paradis en quelques mots...

Notre champagne Rosé est un équilibre parfait entre le Pinot Noir et le Côteaux Champenois. Avec une saveur intense de fruits rouges lui apportant une grande fraîcheur, ce vin est le vin des grandes occasions.

Un vignoble soigné, la fierté de notre maison de champagne...

Après des études de viticulture et œnologie et fort de son expérience, David Nicolo a repris l'exploitation familiale existante depuis plus de trois générations. Passionné par son métier, David a agrandi son exploitation avec la reprise du Champagne Camille PARADIS et Fils. Situé à Colombé-le-sec, dans l'Aube, le vignoble couvre plus de 17 hectares, principalement en cépages de Pinot Noir, les cépages de Chardonnay et de Pinot Meunier assurant l'équilibre des assemblages. Dans les vignes, les travaux allient respect de la tradition et protection de l'environnement car notre philosophie est d'allier une culture raisonnée à une utilisation régulée de produits phytosanitaires.

La vinification du champagne Brut Rosé Nicolo & Paradis...

- Seuls les jus de première presse – les cuvées – sont utilisés
- Pressoirs pneumatiques
- Débourage naturel
- Fermentation alcoolique durant environ 15 jours à 18°C, la fermentation malolactique se fait en même temps
- Utilisation minimale du soufre
- Rosé d'assemblage, après la mise en bouteille, la cuvée est mûrie sur lattes entre 2 et 3 ans
- Dosage de sucre: 8g par litre
- Liqueur d'assemblage faite maison à base de sucre de canne et de vin de Chardonnay

DEGUSTATION : Avec sa couleur très rose et une excellente effervescence, ce champagne Rosé est très distingué avec des saveurs intenses de fruits rouges

RECOMMANDATION: Ce Champagne Rosé est délicieux accompagné de gâteaux, tartes et autres desserts, mais également avec de la viande rouge.

TEMPERATURE DE DEGUSTATION: 6-8°C

