



RA

CHAMPAGNE

Robert Allait



ÉCLAT DE MEUNIER ROSÉ DE SAIGNÉE

Un champagne Rosé de Saignée intense, fin, harmonieux, riche d'arômes fruités, une cuvée de gourmandise et de gastronomie ! Une Cuvée emblématique du savoir-faire de notre maison.

Cru : Venteuil, Reuil.

Assemblage : 100% Meunier.

Vinification : Macération en cuve inox pendant 15 à 20 heures, fermentation alcoolique en cuve thermorégulée.

Dosage : 8 g/l.

Œil : La mousse, constituée de bulles fines, forme un large cordon contre la paraison du verre. L'effervescence est active. La robe est d'un joli rose cerise soutenu et lumineuse. Le vin est cristallin.

Nez : Le premier nez exprime toute la gourmandise de ce vin. Un fruité intense s'ouvre sur de jolies notes de petits fruits rouges frais (fraise, framboise). En finale une touche florale.

Bouche : Le fruit perçu au nez s'exprime pleinement en bouche. L'attaque est souple et acidulé alliant des arômes de fruits rouges au sirop et une touche de confiseries. La bouche d'une belle longueur s'achève sur une sensation de fraîcheur.

Accord mets vins : Magret de canard rôti aux pêches, un gibier aux airelles, crevettes sauce créole, un saumon sauvage fumé, Sabayon de fruits rouges, Tarte aux mûres.



An intense, delicate, well-rounded Rosé de Saignée Champagne with rich fruity aromas – a perfect cuvée for drinking and fine dining! This cuvée epitomises our house's Champagne-making expertise.

Vineyards : Venteuil, Reuil.

Assemblage : 100% Meunier.

Vinification : Maceration into stainless steel vats for 15 to 20 hours, alcoholic fermentation into thermoregulated vats.

Appearance : The mousse, which is made up of fine bubbles, forms a deep ring against the side of the glass. It has a lively effervescence and an attractive intense, bright cherry-pink hue. The wine is crystal clear.

Nose : The first nose expresses the full richness of this wine. Intense fruitiness opens up to reveal fine fresh red berry notes (strawberry, raspberry). There is a floral touch in the finish.

On the palate : The fruit on the nose reaches full intensity on the palate. The attack is supple and tart, combining aromas of red berries in syrup with a hint of confectionery. The excellent length on the palate delivers a fresh final flourish.

Food and wine pairings : Roast duck breast with peaches, game with ligonberries, shrimps in Creole sauce, smoked wild salmon, red berry zabaglione, blackberry tart.



CHAMPAGNE ROBERT ALLAIT

6 RUE DU PARC - 51700 VILLERS-SOUS-CHÂTILLON

TÉLÉPHONE : +33 (0)3 26 58 37 23

SITE INTERNET : WWW.CHAMPAGNE-ROBERT-ALLAIT.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ APPRÉCIER AVEC MODÉRATION.