

Cuvée ÉLISA

Rosé de Saignée

Brut Grand Cru

L'exceptionnelle fierté

Vinifiée en "vrai" rosé, gourmande et équilibrée, la cuvée ÉLISA trouve tout naturellement sa place à l'apéritif ou pour accompagner un dessert.



VINIFICATION

Assemblage

La cuvée ELISA est élaborée à partir des raisins 100 % Pinot Noir issus de nos vignes situées sur le terroir Grand Cru d'Ambonnay.

Elaboration

La méthode d'élaboration dite "rosé de saignée" consiste à faire macérer pendant plusieurs heures ou quelques jours selon les années, les raisins après égrappage. Cette macération permet à tous les arômes d'être extraits des baies et aux colorants naturels présents dans la peau des grains de teinter les moûts. Lorsque la couleur, l'équilibre et l'expression des arômes sont jugés parfaits, on tire alors les premiers jus de la cuve qui prennent le nom de "rosé de saignée". Puis la chaîne normale de la vinification peut se poursuivre avec la fermentation, la prise de mousse ...

Cette méthode de vinification permet d'extraire des jus plus structurés, plus fruités, vrai bonheur pour Amateurs de Grands Champagnes rosé.

Vieillessement

La cuvée est exigeante, il lui faut trois années de vieillissement dans nos caves pour exprimer tout son potentiel aromatique.

DEGUSTATION

Commentaires

La couleur vermeille de ce vin révèle son histoire : la vinification par la méthode traditionnelle qui exprime toute la quintessence du raisin. La blancheur de la mousse contraste avec la teinte intense du vin.

Les fruits rouges dominent dès que nez et verre se rapprochent. Le Pinot Noir dévoile sa présence par les nuances poivrées auxquelles s'ajoute une touche de clou de girofle.

La bouche est éclatante et gourmande. Instantanément une impression joyeuse se dégage, les fruits explosent et la fraîcheur perdure jusqu'en finale.

Suggestion d'alliance mets/vin

Coupe de fruits rouges
Mousse à la fraise
Clafoutis

FLACONNAGE

Bouteille 75 cl

REFERENCES

Sélectionné par le Guide Gilbert & Gaillard 2014
Guide des Vins Dussert-Gerber 2012

Plus d'informations et tarif sur demande

Fraîche, joyeuse, gourmande

CHAMPAGNE

Hubert Billiard

Propriétaire-Récoltant

Route de Fontaine - 51160 Avenay-Val-D'Or

☎ 00 33 (0)3 26 52 36 72 - 📞 00 33 (0)6 74 49 24 07 - 📠 00 33 (0)9 70 06 56 15 - champagne.hubert.billiard@orange.fr