

# N°5

## ROSE

GRAND CRU



BRUT ROSÉ GRAND CRU

DOSAGE 8 g/L

VIEILLISSEMENT

ASSEMBLAGE PINOT NOIR, MEUNIER, CHARDONNAY

15 MOIS MIN  
AVANT DÉGORGEMENT

TERROIR

100% MAILLY-CHAMPAGNE / SELECTION PARCELLAIRE

👁 Robe rose saumonée aux subtils reflets bleutés.  
L'effervescence est délicate et persistante.

*Salmon-pink colour with subtle bluish reflections.  
Delicate and persistent effervescence.*

👃 Le premier nez livre une remarquable concentration d'arômes avec des notes de fruits rouges, de bourgeons de cassis et de mûre fraîche. Le second nez laisse se dévoiler des notes épicées (baie rose, poivre noir).

*At first, remarkably intense on the nose with expressive aromas of red fruits, black-currant bud and freshly picked blackberries. These are followed by spicy, peppery notes (pink peppercorn, black pepper).*

👄 L'attaque est fraîche et aérienne sur un registre minéral (silex). La cohérence avec le nez est remarquable avec une large expression de fruits rouges.

*On the palate, the attack is fresh and supple on a mineral side (flint). It is remarkably reminiscent of the nose with a persistent intensity of red fruits.*



Onglet de bœuf grillé et saignant, dessert chocolaté.  
*Grilled (until rare) beef back steak, chocolate desserts.*