

## CUVÉE SÉDUCTION

« STIL DER MODERNEN ROSÉ »

Dosierung BRUT 10g/l. Mindestens 24 Monate Reifung in der Kellerei vor dem Degorgieren.  
Verschnitt aus 60% Chardonnay, 25% Pinot-Noir und 15% Rotwein « coteau champenois » aus den Weinbergen  
aus der Côte des Blancs (Grauves) und Montagne de Reims (Bisseuil).



Als Flaschen erhältlich.

### Visuelle Analyse

Die Farbe lässt an Lachsfleisch denken und stellt sich mit leichten orange Reflexen vor. Die Blasenreihe erzeugen einen schönen Schaumkordon, ganz Weiss an der Oberfläche. Die visuelle Vorstellung ist besonders appetitanregend und lebhaft.

### Geruchsanalyse

Die erste Nase ist fruchtig und intensive. Kirsche ist neben Orange, Veilchen und Kornblume besonders spürbar. Im Hintergrund hat man auch Süssholz. Nach Belüftung wirkt der Eindruck herbstlicher. « Likörartige Aspekte » der Kirsche sowie die Einzigartigkeit der Preiselbeeren und Waldfrüchten werden wahrgenommen. Nase ist komplex und reif, wie die Farbe es erahnen liess.

### Geschmacksanalyse

Am Gaumen erst überschäumend und vollmundig. Das Sprudeln gibt den Tempo und bringt mit sich Flüssigkeit. Doch mit Erwärmung im Mund erscheint eine gute Weinigkeit. Dosierung trägt zu diesem Gefühl bei, indem sie sich ganz angenehm mit der Säure und dem ziemlich dichten Weinstoff vereinbart. Obwohl sie flüssig bleibt, wirkt die Dosierung warmherziger und breiter in einem zweiten Teil am Gaumen, was an die Wollenkonsistenz denken lässt.

### Abgang

Sehr langanhaltender (mehr als 10 Sekunden aromatischem Andauern) und säuerlicher (Säure und Zucker) Abgang. Er enthüllt Noten nach schwarzem Tee und Haselnüsse und beendet mit einigen dezenten Gerbstoffen sowie mit gepuderten Bitterstoffen.

**Wie erwartet, geht es um einen verführerischen, magenfreundlichen und köstlichen Rosé-Champagner. Doch lässt er sich nicht in die Karten sehen, denn er bietet auch einen schönen Temperament und ist letztendlich komplexer und weiniger als gedacht.**

### Service und Begleitungsvorschlag

Schenken Sie diesen Rosé-Champagner in einer schmalen Flöte bei einer Temperatur von 8°C aus, um ihre Ausgelassenheit aufzubewahren. Am Aperitif wird er mit Rohschinken oder einigen jungen Cheddar- oder Goudawürfeln oder mit Toast mit Foie Gras mit Ratafiagelee hervorragend schmecken. Zu Tisch wird er die Begleitung von Kirschtomaten-« Clafoutis », Rotbarbe mit roten Paprikas, Thunfisch- und Wakamekuchen oder mit einer Rotfrüchtensalat ohne Zuckerzusatz besonders schätzen.

### Auszeichnungen seit 2019

