

Grand Cellier Rubis 2011

Composition

60% Pinot Noir - 40% Chardonnay
Vignes sélectionnées : 55 ans d'âge
Vieillessement : 10 mois en pièces de chêne de 228 litres
Sans fermentation malolactique

Robe

La robe est rose orangé. L'effervescence calme et régulière donne naissance à un cordon soutenu et délicat dont la bulle est très fine.

Arômes

Au nez, cette cuvée est puissante, fruitée, développant des arômes de fraise, de framboise, de griotte ainsi que des notes florales de pivoine avec une finale vanillée. Longueur, complexité et équilibre définissent une bouche en harmonie avec le nez. On note une belle pureté, une excellente finesse en bouche avec une texture crémeuse qui nous laisse découvrir un vin élégant avec une belle vinosité.

Accords des mets

Cette cuvée d'une fraîcheur remarquable, dotée d'une belle minéralité provenant de nos sols calcaires, nous laisse apprécier toute la délicatesse d'un champagne rosé millésimé.

Cette cuvée s'apprécie avec des mets raffinés, tels qu'un saumon en papillote à la fraise ou une poêlée de langoustines. On pourra également l'apprécier accompagnée d'un filet de rouget, voire même d'une côte d'agneau marinée avec ses légumes primeurs.

Ce Champagne développera ses qualités optimales après 2 ou 3 ans de vieillissement. Ample, ronde et complexe en bouche, cette cuvée révèle «un charme inouï».

Grand Cellier Rubis 2009

•Josh Reynolds (janvier 2015) : 98/100

Grand Cellier Rubis 2006

•Wine Spectator Insider (octobre 2012) : 95/100

Grand Cellier Rubis 2003

•eRobertParker.com (the independent Consumer's guide to Fine Wines, décembre 2009) : 93+/100

Grand Cellier Rubis 2002

•Wine and Spirits buying Guide 2010 : 96/100

