



LA MALAURIE
FAMILLE TRIBAUT
Bourgogne & Champagne

CHAMPAGNE LA MALAURIE

LA ROSIERE

Rosé



SAVOIR-FAIRE

Cépages :	65 % Pinot Noir / 35 % Chardonnay
Sol :	Crayeux / Coteaux orienté sud et sud-ouest
Crus principaux:	Ay, Chouilly, Romery
Mode culturel :	Taille Chablis & Cordon de Royat, travail mécanique des sols, lutte raisonnée
Vendange:	A la main en caisse pleine percée, triée à la vigne
Vinification :	Fermentation alcoolique avec levures maison sélectionnées Fermentation malolactique partielle
Assemblage :	Après fermentation, complété par 20% de vins de réserve
Élevage sur lies :	> 3 ans en caves
Dégorgement :	Environ 5 mois avant expédition
Dosage :	5-6 g/L - Brut

DÉGUSTATION

La Rosière est l'unique cuvée rosé de la maison. Elle est conçue par macération du Pinot Noir associé au Chardonnay pour lui donner fraîcheur, finesse et élégance.

Sa robe rose pâle nous invite à découvrir ses arômes enchanteurs de fruits rouges aux notes surprenantes d'agrumes. L'attaque en bouche nette et précise laisse apprécier une belle fraîcheur et des notes gourmandes de fraises.

La couleur, le fruité de « La Rosière » et son faible dosage lui confère le statut d'un champagne idéal pour les moments de célébration mais aussi pouvant être apprécié tout au long d'un repas et plus particulièrement sur les desserts printaniers.

POTENTIEL DE GARDE: Entre 2 et 5 ans en cave à 15°C.

ACCORDS CULINAIRES: C'est une cuvée idéale pour les moments conviviaux, à l'apéritif. Lors d'un repas, il accompagne parfaitement les crustacés (homard) et poissons (rouget). Il sera divin avec des dessert frais comme une charlotte ou un tiramisu aux fruits rouges. A servir entre 8- 10°C.