

## Champagne Alfred Gratien Cuvée Paradis Rosé 2007



### **Type de vin**

Un champagne rosé, moelleux et fruité.  
Chardonnay 63 % - Pinot Noir 37 %

### **Vinification**

Sélection rigoureuse des raisins, vinification et élevage en petits fûts de chêne de 228 litres dans le respect de la tradition, limitation volontaire des volumes. L'autre originalité réside dans le choix d'éviter les fermentations malolactiques afin de respecter la nature du raisin et la personnalité du terroir. Gages de qualité, ce sont toutes ces attentions qui font d'Alfred Gratien un Champagne unique.

### **Dégustation**

**La robe** est teintée de cuivre. Très lumineuse, elle met en valeur des bulles fines et lentes. L'effervescence est mesurée.

**La première impression olfactive** est très aérienne ; florale et minérale. Ensuite, on perçoit le safran, le pain grillé et le cuir frais. Les notes d'écorce d'orange et de fruits rouges viennent enfin. Excellente tenue à l'air.

**L'attaque** est fraîche, pleine, et l'effervescence paraît immédiatement fondue. Le vin s'installe en bouche, large et concentré. Le dosage est en retrait et la matière du vin se déploie sans lourdeur sur un fond de minéralité crayeuse. Cette très belle vinosité génère une texture crémeuse.

**La finale** est longue, structurée et corsée, tandis que la texture devient plus sèche.

Il s'agit d'un Champagne de belle origine et de belle matière. Plus vineux qu'effervescent, il monte en puissance et en qualité avec le réchauffement dans la flûte et offre un réel potentiel ainsi qu'un style gastronomique.

Un Champagne pour les grandes occasions gastronomiques.

Servir entre 10 et 14°C . Il se plaira à table en compagnie des pièces les plus tendres (poissons les plus délicats, pièces de bœuf, d'agneau ou de veau, abats les plus nobles).

Dosage: 8 g/l, alcool: 12,5 % vol.



*Coffrets disponibles  
sur demande*