



## CUVÉE RUBIS

*Un hommage à la gourmandise*

### COMPOSITION – VINIFICATION

Assemblage composé de 90 % de Pinot Noir (dont 15 % de vin rouge) et 10 % de Chardonnay classés Premier Cru et issus de vignes de Rilly-la-Montagne. En accord avec ses certifications Viticulture Durable (VDC) et Haute Valeur Environnementale (HVE), la Maison Vilmart cultive ses vignes dans le plus grand respect de son terroir.

Éléments de vinification :

- Vendanges manuelles 2019
- Vins de réserve 2017/2018
- Vieillissement dix mois en foudres de chêne
- Sans fermentation malo-lactique
- Dosage : 9 g/l

### NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est rose saumon. Elle est animée par une effervescence persistante qui donne naissance à un cordon aux bulles fines et délicates.

Ce vin développe au nez des arômes de fruits rouges intenses, la fraise des bois, la framboise sauvage, la cerise et la groseille principalement. Après quelques minutes d'aération, un léger parfum floral éveille nos sens avec notamment des notes de tilleul et de lilas.

En bouche, l'attaque des fruits rouges est prédominante et soutenue par la fraîcheur du pamplemousse rose. Un délicat parfum de melon et de pêche de vigne anime nos papilles lors de la dégustation. L'ensemble nous fait découvrir un vin d'une grande fraîcheur, ample et très équilibré.

### ACCORDS METS ET VIN

Ce champagne peut facilement accompagner une caille aux cerises aigres, perdrix, volaille, oie, avocat aux crevettes roses, un homard ou encore une assiette de queues d'écrevisses. La fraîcheur et la gourmandise de ce champagne rosé s'accorde parfaitement avec un dessert à base d'agrumes.

