



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 2021
- Vins de réserve 2019/2020
- Vieillessement dix mois en foudres de chêne
- Sans fermentation malo-lactique
- Dosage : 8 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 d'aubépine, de framboise, de figue fraîche et de groseille, réhaussées par une note aérienne de mandarine.

En bouche, ce champagne livre pleinement son caractère, il se situe entre l'équilibre et le raffinement. L'attaque est élégante, le cœur de bouche quant à lui est savoureux avec des notes d'orange sanguine, et la finale est subtilement rafraichissante et marquée par le zest d'orange.

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.

