



ÉMOTION 2015

La complexité d'un champagne rosé millésimé

COMPOSITION – VINIFICATION

Assemblage composé de 60 % de Pinot Noir (rosé de saignée) et 40 % de Chardonnay classés Premier Cru et issus de vignes de Rilly-la-Montagne de soixante ans d'âge. 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 2015
- Vieillessement dix mois en pièces de chêne de 228 l
- Soixante mois sur lies en cave après mise en bouteilles
- Sans fermentation malo-lactique
- Dosage : 8 g/l

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est rosée brillante avec des reflets ambrés. L'effervescence calme et régulière donne naissance à un cordon soutenu et délicat dont la bulle est très fine.

Au nez, cette cuvée est puissante, fruitée, développant une aromatique de fruits rouges (cerise griotte, framboise et groseille) ainsi que des notes florales (violette et rose séchée) et une pointe de vanille.

L'attaque en bouche, franche et vive, livre des arômes de pamplemousse rose, de fraise et de rose. La finale est centrée sur des notes de cannelle et d'orange sanguine. Ce rosé ravira les amateurs du style en conjuguant vinosité et fraîcheur.

ACCORDS METS ET VIN

Cette cuvée s'apprécie avec des mets raffinés, tels que le saumon en papillote à la fraise ou bien une poêlée de langoustines. On pourra également la déguster accompagnée d'un filet de rouget, ou encore d'une côte d'agneau marinée avec ses légumes primeurs. Enfin, pour les amoureux des sushis, ce champagne est l'accord parfait.

