

ESPRIT DE VICTORIA ROSE 2010



2010, Une année précieuse

Des conditions climatiques exceptionnelles ont paisiblement guidées les vignes vers la trêve hivernale. Le mois de janvier connu des températures très fraîches qui se sont adoucies à partir du mois de mars. La floraison fût retardée, conséquence des nuits froides de juin. En écho à de fortes chaleurs, le mois de juillet s'est clos sur de violents orages. Les raisins furent gorgés d'eau mais le soleil de septembre sèche le terroir. La maturité tardive des grappes donne au pressoir des baies bien sucrées.

Elaboration

Assemblage : 24% Chardonnay, 11% de Pinot Meunier, 65% de Pinot Noir dont 18% de Cumières rouge, provenant de premiers et grands crus : Cumières, Mailly, Rilly, Chouilly, Le Mesnil sur Oger, Avize...

Viellissement: en cuve parcellaire puis en bouteille pendant 6 ans minimum.

Dégustation

A l'œil, une robe d'un beau rose intense avec une belle effervescence.

Le nez est fin et attractif avec des arômes de fruits rouges mûrs, de fraises des bois et de cerises auxquelles se succèdent des notes mentholées et de confiture d'orange .

En bouche, attaque vive et fruitée (kirsch, fruits confits) évoluant sur des notes exotiques.

Une structure gourmande et équilibrée qui allie corpulence et finesse.

Belle longueur.

Alliances

Une cuvée originale et élégante, idéale pour un apéritif en soirée.

L'Esprit de Victoria Rosé 2010 s'épanouira également très bien à table avec un carpaccio de bœuf aux copeaux de foie gras de canard, un mi-cuit de thon rouge, poivrons doux confits et caramel balsamique ; enfin, des aubergines farcies au saumon fumé et parmesan.

Conservation

A conserver allongé dans une cave à l'abri de la lumière et à température constante. A rafraichir dans un seau à glace pendant vingt minutes avant de le servir. A déguster à 10°C.



FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier
CHAMPAGNE