



*Cuvée
Paradis Brut Rosé
Millésimé 2008
Edition Limitée*

ÉLABORATION

Assemblage : Chardonnay 63 % - Pinot Noir 37 %

Dosage : 8 g/L

Alcool : 12,5 %

Vieillessement : 15 ans

DÉGUSTATION



Saumonnée, elle montre de légers reflets cuivre. L'effervescence est extrêmement fine et génère une impression de scintillement. L'ensemble inspire l'élégance et la maturité.



Un nez mature révélant des parfums automnaux de giroles, fruits confits, pain grillé et caramel, avec des nuances subtiles de mandarine confite, safran et genièvre. Complexité gastronomique émergente, évoluant vers le bois précieux, la fève tonka et bisque de homard après aération



Précise et pointue, cette expérience gustative présente une arête acide remarquable, accompagnée d'une effervescence crémeuse qui rythme la dégustation avec tonicité et dynamisme. L'ensemble, habillé de craie et d'une pointe saline, offre une texture à la fois serrée et tendre, soulignant une grande cohérence suggérant la pureté. La finale, longue et aiguisée, allie avec élégance acidité, effervescence, sel et de légers amers.

ACCORDS METS & VINS

Cet élégant vin se révélera être un choix exquis à table, particulièrement en compagnie de délices tels que des coquillages accompagnés d'une délicate sauce safranée, des langoustines panées, ou encore d'un filet de veau avec des giroles. Sa complexité aromatique et sa structure équilibrée compléteront harmonieusement ces plats, offrant une expérience gastronomique raffinée et unique.

SERVICE

- ✦ Au réfrigérateur minimum 4 heures avant dégustation.
- ✦ Verrerie : servir dans une flûte au gobelet assez large.

Depuis 1864, la Maison Alfred Gratién élabore à Epernay des champagnes d'exception dans le plus pur respect des traditions et du savoir-faire artisanal, transmis de génération en génération par la famille Jaeger, chefs de cave de père en fils depuis plus de 100 ans. Outre une sélection rigoureuse des raisins et le choix d'un élevage sous-bois en petits fûts de chêne de 228 litres, les cuvées de la maison Alfred Gratién ne subissent pas de fermentation malolactique. Un choix qui permet de préserver la nature du raisin et la personnalité du terroir.

