

LE ROSÉ CRÉATION 67

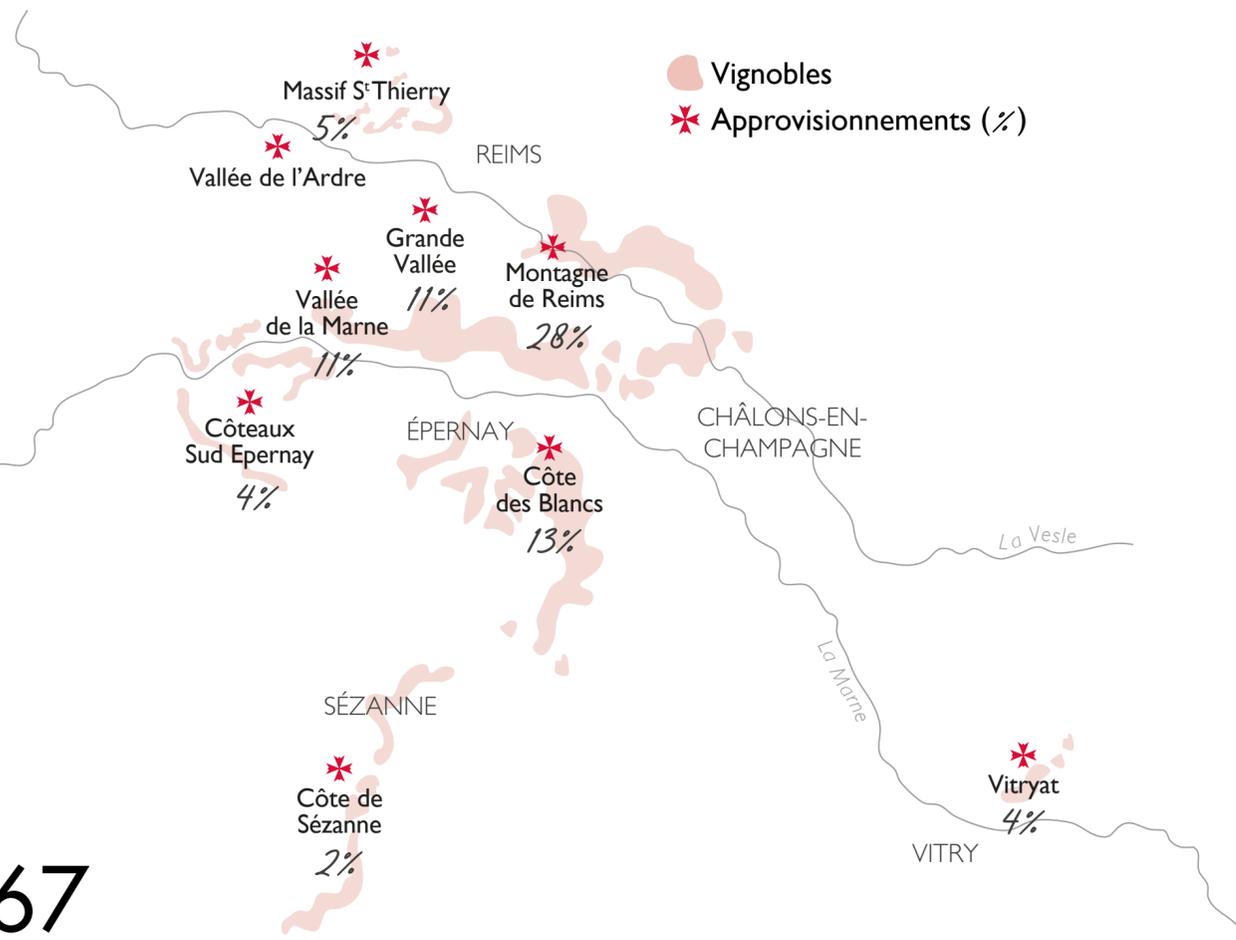
67^{ème} ASSEMBLAGE

Pinot Noir
52%

Chardonnay
34%

Meunier
14%

Nombre de Crus Dont Grands et Premiers Crus	60 27	TROYES Côte des Bar 22%
Vendange 2019	71%	
Vins de réserve	29%	
Dont vins de réserve millésimés 2016	12.9%	
Dont vins de réserve millésimés 2017	4.6%	
Dont vins de réserve millésimés 2018	11.5%	
Vins rouges	6.6%	
Dont Pinots Noirs Bouzy	1/3	
Dont Pinots Noirs Les Riceys	1/3	
Dont Meuniers Vallée de la Marne	1/3	
Vins sans fermentation malolactique	75%	
Vieillessement	3 ans	
Dosage	8g/L Brut	



“Chaque Rosé Création est un assemblage unique et délicat qui réinterprète l'élégance et la fraîcheur caractéristiques du style Lanson, avec une signature fruitée.”

Hervé Dantan | Chef de Caves de la Maison Lanson

LA VENDANGE 2019

Une année très sèche marquée par des records de chaleur avec trois épisodes caniculaires sans précédent. Les températures nocturnes assez fraîches pendant la phase de maturation des raisins ont permis de préserver leur acidité naturelle. Les rendements modérés associés à une maturité remarquable ont donné naissance à un très beau millésime.

Les vendanges se sont déroulées du 07 septembre au 20 septembre 2019.

Le respect du caractère unique de chaque parcelle a permis de récolter des Pinots Noirs d'une élégance et d'un fruité intense. Pour contrebalancer leur tension, nous avons choisi des Meuniers arborant richesse et délicatesse. Les Chardonnays, quant à eux, se sont démarqués par leur grande générosité.

SENSATIONS

- ŒIL** Paré d'une belle robe brillante d'un rose saumoné subtil, Le Rosé Création présente des bulles fines et aériennes.
- NEZ** Les fines senteurs de framboise, de grenade et d'orange sanguine sont soulignées par une délicate note de rose.
- PALAIS** En bouche, une belle fraîcheur minérale est accompagnée de subtiles notes florales et fruitées de fraise, de groseille et de pomelo.

CONSERVATION ET SERVICE

- Température de service – entre 6 et 8°C.
- À conserver à l'abri de la lumière et à température constante – entre 10 et 15°C.

ACCORDS METS

- GASTRONOMIE**
Saumon mi-cuit en croûte de sésame et petit fenouil.
- PETIT PLAISIR**
Tataki de thon sauce soja, gingembre et wasabi.