

Réserve Exclusive Rosé

EQUILIBRADO Y SUTIL

Ensamblaje

Este Champagne está formado por una armoniosa combinación de un 10% de Chardonnay que le aporta elegancia y distinción, un 45 % de Pinot Noir que le confiere redondez y estructura, y un 45 % de Meunier que le proporciona el sabor a fruta y la ligereza.

Servicio

EN EL APERITIVO:
servir a 7 - 8° C.

EN LA COMIDA:
servir a 10 - 12° C.



Degustación

El Réserve Exclusive Rosé es un delicado Champagne con suaves notas de pequeñas y frescas frutas rojas.

Es una exquisita evocación de grosella, arándano y frambuesa mezclada con una pizca de fresa Gariguette. La trama es fina y dinámica; sus sabores, aunque francos, son extremadamente delicados y matizados.

El Réserve Exclusive Rosé es un Champagne de aromas frescos y aéreos que apaga la sed con alegría, perfecto para disfrutar en cualquier época del año.

Elaboración

Envejecimiento en bodega durante 2-3 años.

Combinación ideal entre la frescura y la estructura de un ensamblaje de blancos y la expresión afrutada del vino tinto, presente en un 16 %.

La opción elegida por el jefe de bodega es la de adaptar la dosificación del licor de expedición en cada cuvée para sublimar los sabores y los aromas. La elección del vino de reserva es primordial. Se realiza en función de los crus, de los años de cosecha, de las variedades de uva y de la modalidad de vinificación y de crianza, para garantizar un estilo único en cada vino.

Maridajes

Placer simple

Carpaccio de atún

Bocaditos de jamón de bellota con queso de cabra fresco

Macedonia de frutas rojas

Tarta seca de fresas

Momento de relax

Samoussas de ave con especias

Sashimis de salmón

Pavlova de frutas rojas

Alta costura

Filete de pato con nabos y arándanos

Salmón «a la unilateral» y espárragos verdes

Gambas especiadas con leche de coco

Galardones

Medalla de Oro

Mundus Vini Spring Tasting 2023

Champagne Masters 2023

92/100

Guía Melendo 2025

Wine Spectator Noviembre 2022

James Suckling Tasting Junio 2022

15,5/20

Gault & Millau - Guide des Champagnes 2023

Palé para Europa 800 x 1200 mm

Producto	Masa de producto (kg)	Diámetro de producto (cm)	Altura de producto (cm)	Embalaje estándar	Masa de la caja (kg)	Medidas de caja (cm)	Número de cuellos/palé	Número de cajas/palé	Código EAN UVC*	Peso total palé	Altura total palé (cm)
150cl	3,35	11,5	39,15	Caja de 1	3,50	40,5 x 13 x 14,5	216	216	3282946062749	781	189
75cl	1,65	9	32	Caja de 6 Caja de 6 paquetes	10,20 10,50	32,5 x 26 x 19 28,5 x 20 x 33,5	480	80	3282946066860 3282946033879	841 865	167 183
37,5cl	0,92	7,5	27,5	Caja de 6 Caja de 12	5,64 10,39	22,7 x 15,3 x 27,5 30,5 x 23,2 x 27,5	792	132 66	3282946043052 3282946043052	770 711	180
20cl	0,46	6	21	Caja de 24	11,25	37 x 25 x 23	1296	54	3282946063074	632	153

*Unidad de venta al consumidor



Réserve Exclusive Rosé

NUANCED AND GRACEFUL

Blend

A harmonious blend of 10% Chardonnay imparting elegance and finesse, 45% Pinot Noir for roundness and structure and 45% Meunier for fruitiness and soft, supple character.

Drinking occasions

AS AN APERITIF:
best served at 7 - 8°C.
WITH FOOD:
best served at 10 - 12°C.



Tasting note

Réserve Exclusive Rosé is a delicately nuanced Champagne literally bursting with red summer fruit flavours.

A delicious cavalcade of redcurrant, blueberry and raspberry notes, combined with a hint of Garigette strawberries.

From within its refined and vibrant structure, its clean flavours are extremely delicate and nuanced.

The Réserve Exclusive Rosé is a refreshing and exuberant Champagne offering fresh, light fragrances, and just perfect for summer drinking.



Elaboration

Aged for 2 - 3 years in the cellars.

The freshness and structure of this Champagne blend combine to perfection with the expressive fruit of the red wine making up 16% of the blend.

The Chief Winemaker adapts dosage levels to each Champagne in order to enhance its flavours and aromas. The choice of reserve wine is crucial and takes into consideration a whole range of factors, including the proportion of cru wines, year of harvest, grape varieties, and vinification and ageing methods, in order to guarantee the intrinsic style of each Champagne

Pairings

Simple pleasures

Tuna carpaccio
Bellota and goats' cheese bites
Red berry fruit salad
Strawberry shortcrust tart

Relaxing interlude

Spicy chicken samosas
Salmon sashimi
Red fruit pavlova

Fine dining

Roast duckling with turnips and cranberries
One-side pan-seared salmon "à l'unilaterale"
and green asparagus
Spicy prawns in coconut milk

Medals & Accolades

Gold Medal

Mundus Vini Spring Tasting 2023
Champagne Masters 2023

Silver Medal

Rosé Masters 2023
Japan Wine Challenge 2023
Champagne & Sparkling Wine Championship 2023

92/100

Wine Spectator November 2022
James Suckling Tasting 2024

15.5/20

Gault & Millau - Guide des Champagnes 2023