

LES CLASSIQUES

L'INTEMPORELLE ROSÉ



CHAMPAGNE

MAILLY
GRAND CRU

Toute en subtilité, les notes raffinées de fruits rouges viennent, telle une touche de peinture, illuminer la délicatesse de l'Intemporelle. Les épices et le caractère finement toasté soulignent toute la précision de la cuvée. La bouche se montre d'une grande élégance : les agrumes apportent leur énergie à l'onctuosité de la matière pour révéler, avec harmonie, la minéralité du style.

CÉPAGES

Pinot Noir 60% - Chardonnay 40%.

ÉLEVAGE

Récolte manuelle, première presse exclusivement, fermentation alcoolique à 15° et malolactique en cuves inox thermorégulées. Vieillissement sur lattes en crayères traditionnelles.

ASSEMBLAGE

2 à 3% de vin rouge provenant de notre vignoble ont été ajoutés à l'assemblage de L'Intemporelle blanche.

DOSAGE

8 g de sucre par litre.

FORMAT

Bouteille 75 cl / Exclusivement sous coffret luxe. Tirage limité en bouteilles blanches spéciales toutes numérotées.

« Née avec le millésime 2004, cette cuvée rare et exclusive reste fidèle au style fait d'équilibre et de séduction qui assure le succès de L'Intemporelle depuis son origine. »



ACCORDS METS ET VIN

Cette cuvée illumine tous vos apéritifs et sublime les plats les plus fins. Carpaccio de Saint Jacques, langoustines au safran, filets de rougets aux truffes et gratin de queues d'écrevisses sont des mets qui la ravissent. Une soupe de fruits frais l'accompagne en fin de repas, à la saison.