CHAMPAGNE JEAN HÜ

Quadrille - Rosé

UN CHAMPAGNE ROSÉ FRANC, PULPEUX ET DÉLICATEMENT FRUITÉ

ÉLABORATION

Meunier: 70% Assemblage: édition 2018
Pinot Noir: 20% Vins de réserve: 20%
Chardonnay: 10% Dosage: 7 g/litre

REPOS

Vieillissement sur lies: 24 mois (bouteille et magnum)

Potentiel de garde : 2 années

WP Hí ve de

«Pour révéler tous les arômes des champagnes Jean Hû, nous vous suggérons de les déguster dans des verres élancés et moyennement galbés. La température de service idéale est de 8°C.»

OBE

Quadrille Rosé arbore une robe à l'aspect lumineux, de couleur rose orangé pâle avec des reflets rose cuivré.

NEZ

FRAGRANCES

Le premier nez évoque des odeurs de citron, de pêche de vigne, d'amande, de compote de coing et d'orange. Petit à petit, la palette aromatique s'agrandit, offrant des notes de fraise des bois, de poire, de framboise, de groseille, de mûre, de biscuit, de cerise, de rose, de poivron et de marmelade.

Quadrille Rosé révèle une matière fruitée pulpeuse soutenue par une acidité de fruits charnus. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité sablo-argileuse qui confère de la souplesse, du volume fruitée avec de la gourmandise, de la salinité iodée et de l'allonge au palais. L'ensemble se déploie avec jutosité vers une finale fondante, fruitée et légèrement relevée.

ACCORDS METS/CHAMPAGNE

- Queues de gambas grillées au lard de Colonnata et menthe fraîche
- Wok de légumes, saveurs asiatiques et coriandre fraîche
- Gratin de cannellonis, ricotta épinards et crème de parmesan
- Cheese cake framboise et orange

FORMAT(S) DISPONIBLE(S)

- Demi-bouteille : 37,5 cl - Bouteille : 75 cl - Magnum : 150 cl

«Domaine certifié Haute Valeur Environnementale» et «Viticulture Durable en Champagne» depuis 2020.





EARL Jean Hû au capital de 448 580 € - N° TVA : FR 035 1211 5668 N° SIREN : 512 115 668 - RCS Reims 512 115 668



CHAMPAGNE JEAN HÛ

29 rue d'Argentelle - 51700 Vincelles - France Tél.:+33 (0)3 26 58 85 16 - Mob.:+33 (0)6 81 56 27 19 contact@champagnejeanhu.fr

www.champagnejeanhu.fr







@champagnehu

@champagnejeanhu

@louis-mouton