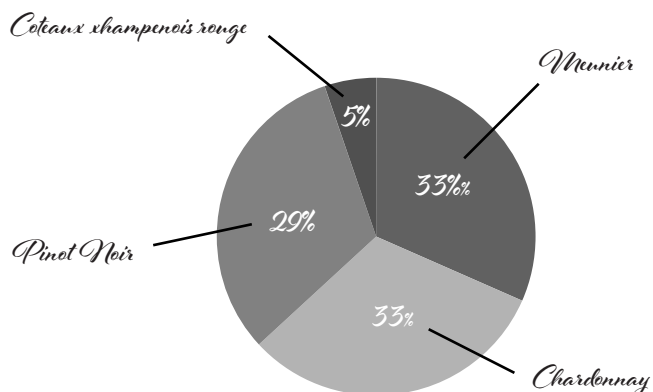


# Cuvée DES ROSES

## Légère & fruitée

Symbole d'un savoir-faire centenaire unique en Champagne, chaque cuvée est pressée rigoureusement par le pressoir en chêne familial «Darcq Flamain» datant de 1888. Le fruit d'un travail de longue haleine qui donnera toute la subtilité et la rareté aux champagnes Joseph Desruets : une oxygénation naturelle et subtile accentuant les arômes et offrant des vins ronds et puissants. La cuvée des Roses est un assemblage équilibré entre les trois cépages de Champagne combiné à 5% de vin rouge issu de nos Pinot Noir.

### ELABORATION



Dosage 8 g/L

Rosé d'assemblage : 5% Pinot Noir

Récolte matinale à maturité - Vendange manuelle

Vieillesse sur lies de 30 mois en cave à 12°C

Coteaux d'Hautvillers - Premier Cru



### LES SENS

La robe est légèrement rosée avec des nuances saumonées. Dans le verre, une belle effervescence.

Le nez fruité est mis en avant par des arômes de fraises et de framboises.

Le palais, frais et généreux, apporte des arômes de fruits rouges en milieu de palais. La finale est riche et fruitée.

### RECOMMANDATIONS

Température de service 8°C

La Cuvée Rosé s'accompagne avec les viandes blanches et volailles tels qu'un canard aux figues fraîches. En dessert, il se marie très bien avec un bavarois aux fruits rouges ou une tarte aux cerises.

### CONDITIONNEMENT

Bouteille 75cL

### RECOMPENSES

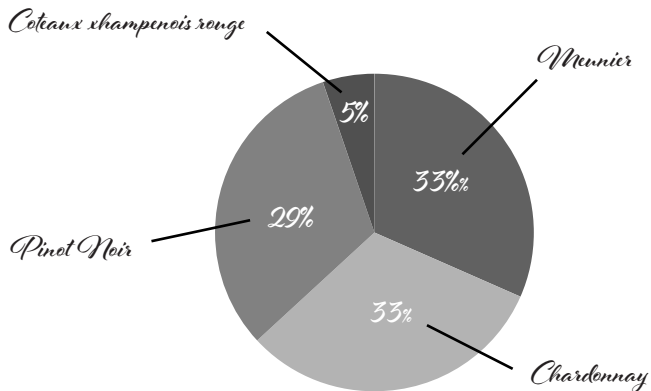
Meilleure valeur, Vinordic Challenge 2017  
Trophée d'or, Vinordic Wine Challenge 2017  
Médaille d'argent, Korea Wine Challenge 2014

# Cuvée DES ROSES

## Light-bodied & fruity

A symbol of a unique century-old expertise in Champagne, each cuvée is rigorously pressed by the family oak press “DarcqFlamain” via a process dating from 1888. The product of this long-term labor imparts sophistication and rarity to the Joseph Desruets champagnes: a natural and subtle oxygenation accentuating the aromas, offering round and powerful wines. The cuvée Des Roses is the magnificent result of a balanced drying between the three grape varieties of Champagne, combined with 5% red wine from our Pinot Noir.

### WINE MAKING



Dosage 8 g/L

Blend rosé : 5% Pinot Noir

Aging on lees for 30 months in the cellar at 12°C

Coteaux d’Hautvillers - Premier Cru



### THE SENSES

The color is slightly dewy with subdued nuances. In the glass, it produces a beautiful effervescence.

The nose is highlighted by aromas of strawberries and raspberries.

Fresh and generous, the flavor imparts aromas of red fruits in the middle of the palate. The finish is rich and fruity.

### RECOMMENDATIONS

Best served at a temperature of 8°C, this Cuvée Rosé pairs elegantly with white meat and poultry such as duck with fresh figs. For dessert, it beautifully complements a Bavarian red fruit or cherry pie.

### BOTTLING

Bottle 75cL

### AWARD

Best value, Vinordic Challenge 2017  
Gold Trophy, Vinordic Wine Challenge 2017  
Silver medal, Korea Wine Challenge 2014

CHAMPAGNE JOSEPH DESRUETS - 85, rue de Bacchus - 51160 Hautvillers - France - Tél. : +33 (0)3 26 59 40 13  
commercial@champagnejd.fr - www.champagnejosephdesruets.fr - @champagne\_joseph\_desruets

THE ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR HEALTH, WILL BE ABLE TO CONSUME WITH MODERATION.