

ODYSSÉE 319

CHAMPAGNE

Grand Cru
Rosé

Présentation

Cette cuvée Rosé symbolise les prémices de cette Odyssée.

Olivier a sélectionné les vins rouges d'Ambonnay pour leur légèreté et l'intensité des saveurs fruitées.

Auprès de Pierre Déthune, il a trouvé une vinification des Pinots Noirs d'Ambonnay adaptée à l'assemblage qu'il souhaitait réaliser. Une cuvée Odyssée Rosé, Grand Cru, élégante, fraîche, aux notes fruitées et joviales.



Avize

Latitude : 48.9667
Longitude : 4.0167

Ambonnay

Latitude : 49.0667
Longitude : 4.1667



Aromatique

Fraîcheur et légèreté au premier nez. Une subtile palette où arômes gourmands de groseilles, framboises et noisettes côtoieront des notes d'agrumes.

Une attaque fraîche et persistante vers une longueur équilibrée, nette et pure.

Élaboration

Assemblage
2018 – 2015

Terroirs
Avize – Ambonnay

Cépages
Chardonnay (90%)
Pinot Noir (10%)

Dosage
5,83g/L