

CHAMPAGNE ODYSSÉE

Rosé

Cette cuvée Rosé symbolise les prémices de cette Odyssée. Olivier et Ferdinand ont sélectionné les vins rouges de Verzenay pour leur légèreté et l'intensité des saveurs fruitées. Après d'Ernest Rémy, ils ont trouvé une vinification des Pinots Noirs de Verzenay adaptée à l'assemblage qu'ils souhaitent réaliser. Une cuvée Odyssée Rosé, élégante, fraîche, aux notes fruitées et joviales.

Assemblage 2020
2021

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

Vinification Cuves inox
Fermentation malolactique

Dosage Brut
6,7g/L



Lieux dits principaux

Mareuil-sur-Aÿ
Premier Cru

$N 49^{\circ} 2' 46''$
 $E 4^{\circ} 2' 19''$



Villers Marmery
Premier Cru

$N 49^{\circ} 8' 5''$
 $E 4^{\circ} 11' 46''$



Villeneuve Renneville

Premier Cru

$N 48^{\circ} 57' 29''$
 $E 4^{\circ} 00' 41''$



Ambonnay
Grand Cru

$N 49^{\circ} 4' 28''$
 $E 4^{\circ} 0' 21''$



Les Pisses Reines

La Ronce

La Clef Trayette

Migraine

