

# Champagne Rosé

Moussé-Galoteau &amp; Fils · Binson-Orquigny

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

## FICHE DESCRIPTIVE

|             |                                                            |
|-------------|------------------------------------------------------------|
| PRODUCTEUR  | Champagne Moussé-Galoteau & Fils (Binson-Orquigny)         |
| APPELLATION | Champagne AOC — Rosé Brut                                  |
| ORIGINE     | Vallée de la Marne, rive droite                            |
| CÉPAGES     | Pinot Meunier dominant, Pinot Noir (Chardonnay en appoint) |
| DOSAGE      | Brut                                                       |
| ÉLABORATION | Méthode traditionnelle — vieilli sur lattes                |

## NOTE DE DÉGUSTATION

Champagne rosé de la maison Moussé-Galoteau & Fils, installée depuis deux siècles à Binson-Orquigny — sur le fruité gourmand du pinot meunier, cœur de l'encépagement maison.

### Au nez

- Fruits rouges : fraise, framboise, groseille
- Petit fruit gourmand
- Légère touche briochée

### En bouche

- Vive et fruitée
- Bulles fines et alertes
- Vineuse et fraîche, finale gourmande

### EN UNE PHRASE

Un champagne rosé **gourmand et fruité**, sur la fraise et la framboise — la générosité du pinot meunier de la Vallée de la Marne.

## LE RÔLE DES CÉPAGES

---

- **Pinot Meunier (dominant)** — fruité, rondeur et gourmandise ; la signature de la maison et de la Vallée de la Marne.
- **Pinot Noir** — structure, fruits rouges et couleur du rosé.
- **Chardonnay** — fraîcheur et finesse en appoint.

*L'encépagement de la maison est à dominante meunier (70 % meunier, 20 % chardonnay, 10 % pinot noir) ; le détail précis de l'assemblage du rosé n'est pas publié.*

## ACCORDS METS & VINS

---

*Un rosé festif, de l'apéritif au dessert, sur les fruits rouges et les mets délicats.*

### APÉRITIF & METS

- À l'apéritif
- Verrines de fruits rouges
- Volaille, cuisine asiatique douce

### DESSERTS

- Tarte aux fruits rouges
- Desserts peu sucrés

### L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

**Tarte aux fraises à l'heure du dessert, ou à l'apéritif.** Le fruit rouge et les bulles fines du rosé répondent à la fraise — un accord festif et gourmand.

## LE SERVICE

---

- **Température** — servir entre 6 et 8 °C.
- **Verre** — une flûte ou, mieux, un verre tulipe pour libérer les arômes.
- **Occasion** — apéritif festif, brunch, dessert.
- **Garde** — à apprécier sur sa fraîcheur et son fruit.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*