

CH. de L'AUCHE



COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE CHAPITRE 3

Fruité – Frais - Gourmand

98% Meunier – 2% Pinot Noir



HISTOIRE

Ce Coteaux Champenois rouge s'inscrit dans une trilogie de cuvées aux côtés de Chapitre I, Blanc de Meuniers, et Chapitre II, Blanc de Noirs. Chaque cuvée témoigne d'un soin particulier, reflétant l'expression unique de son terroir. L'étiquette met en valeur une œuvre de Jean-Christophe Touret, réalisée à l'aquarelle, dans une démarche artistique respectueuse de la parcelle et de son identité.

ŒIL

La robe de notre Côteaux Champenois, rouge pâle, montre de nombreux reflets rubis.

NEZ

Le nez dévoile une belle intensité aromatique, marquée par des notes de fruits rouges confiturés. Une touche de fraîcheur équilibre l'ensemble, apportant légèreté et vivacité. Une légère acidité dynamise le bouquet et lui confère une agréable finesse. L'expression est gourmande et invite à la dégustation.

BOUCHE

La bouche séduit par sa fraîcheur et sa vivacité, offrant une belle continuité avec le nez. Les fruits rouges confiturés dominent, la cerise notamment, accompagnée de notes de bonbons acidulés qui apportent une touche gourmande. De légers tanins structurent l'ensemble sans alourdir la dégustation, laissant place à une finale dynamique et savoureuse. Un vin convivial, tout en équilibre et en plaisir.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Idéal pour un moment de convivialité, ce Coteaux Champenois rouge s'accorde parfaitement avec une planche de charcuterie et de fromages. Sa fraîcheur et sa gourmandise en font un excellent compagnon des terrines, rillettes ou jambons fumés, tout comme des fromages à pâte molle et croûte fleurie. Servi légèrement rafraîchi, il sublime les apéritifs entre amis et accompagne avec légèreté les repas simples et généreux.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Issu de raisins de l'année 2023

Le Côteaux Champenois « Chapitre 3 » est disponible en bouteille 750 ml