



# Léopoldine

CHAMPAGNE

FRANCE

## Adoration ROSÉ - BRUT

### Assemblage

60 % Meunier - 35 % Chardonnay - 5 % Pinot Noir

### Dégustation

*Adoration* se pare d'une robe rose fraise pâle aux reflets rose pâle intense.

Le premier nez exprime des notes de fraise des bois, de cassis, de banane, de framboise, de cerise Napoléon, d'orange sanguine, avec un parfum enivrant de rose rouge capiteuse. Après quelques minutes, le vin révèle des notes de pamplemousse rose, de poire, de compote de coing, de massepain, de coquelicot, de pêche de vigne, avec quelques accents poivrés.

Le contact au palais est net et frais, avec une effervescence crémeuse et fondue. *Adoration* développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité orangée et de pomelo. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité argilo-calcaire, qui confère du volume fruité, de la mâche, de la franchise, de la salinité et de l'allonge au palais. La charpente du vin relève la sensation de vinosité relayée en finale par une fraîcheur élancée portant toute la concentration pulpeuse d'un Champagne réellement placé au service du plaisir et des harmonies culinaires.

### Accords mets/vin

- Jambon de Parme affiné 15 mois
- Brochette de jambon cru et tomate confite dans une feuille de basilic
- Homard en vinaigrette avec gelée de tomate
- Chorizo de pata negra
- Filets de rouget et crème de carottes des sables et carotte fane glacée avec une écume au chorizo
- Lomo de porc Ibérique au paprika et sa croquette de polenta crémeuse et mini courgettes grillées au bacon
- mimolette jeune à mi-vieille
- Tiramisu aux fraises et biscuits roses de Reims

*Disponible uniquement en bouteille (75 cl)*



4, rue du Moulin - 51150 Ambonnay  
T. +33 (0)684 590 756 - contact@champagne-leopoldine.fr  
[www.champagne-leopoldine.fr](http://www.champagne-leopoldine.fr)

