



Sourire de Reims Rosé Été

Juillet 2012

Gastronomie, vin et restauration
du sud de la France

5 000 abonnés



HENRI ABELÉ

Cuvée Sourire de Reims 2002

CÉPAGES. Pinot noir des Riceys 100 %.

DÉGUSTATION. Robe rose saumonée. Le nez aux arômes de fruits rouges laisse ensuite place à des notes plus épicées de réglisse et de girofle. L'attaque est délicate et le pinot noir s'exprime à merveille, dévoilant une remarquable vinosité.

ACCORD. Mousse de Saint-Jacques.

• 51100 Reims

Tél. (0)3 26 87 79 80



BRICE
Cuvée. Pinot noir 100 %.
Dégustation. Sa robe rose saumonée, laisse deviner des arômes gourmands de raisin et de fruits rouges (raisin framboise). La bouche, d'une belle ampleur, présente une belle force, une belle vivacité, beaucoup de présence, une grande délicatesse et une belle finale, légèrement salée.
Accord. Fruits de fruits de mer.
• 51100 Reims
Tél. (0)3 26 52 96 80



DOSSION & LEPAGE
Cuvée. Pinot noir 100 %.
Dégustation. Le nez étale des arômes délicats de fruits, d'agave. En bouche, le vin s'écrit, par sa rondeur et sa vivacité, fidèlement double, d'un caractère et d'un équilibre remarquables ; la sensation de fraîcheur laisse place à des arômes gourmands de petits fruits rouges (framboises, groseilles, cerises). La finale, légèrement viveuse, est d'une belle persistance.
Accord. Tartare de saumon.
• 6340 Anzy-le-Duc
Tél. (0)3 25 29 29 24



HENRI ABELÉ
Cuvée Sourire de Reims 2002
Cuvée. Pinot noir des Riceys 100 %.
Dégustation. Robe rose saumonée. Le nez aux arômes de fruits rouges laisse ensuite place à des notes plus épicées de réglisse et de girofle. L'attaque est délicate et le pinot noir s'exprime à merveille, dévoilant une remarquable vinosité.
Accord. Mousse de Saint-Jacques.
• 51100 Reims
Tél. (0)3 26 87 79 80



LALLIER
Cuvée. Pinot noir 85 %, chardonnay 20 %.
Dégustation. La robe brillante est rose saumonée. Le nez offre des arômes enthousiasmants et généreux de fruits rouges (raisin des bois, framboise). La bouche est mûre et équilibrée.
Accord. Crêpe de crabe.
• 51100 Reims
Tél. (0)3 26 52 83 80



PHILIPPE GONET
Cuvée. Chardonnay et pinot noir.
Dégustation. D'une superbe robe rosée aux reflets topaze, il développe un nez très gourmand de framboise à l'arrière-plan et d'épices exotiques à l'avant.
Sa bouche mûre et vive à la fois, s'oppose, avec une belle persistance, à une finale fraîche.
Accord. Sorbet de cerise.
• 51100 Reims
Tél. (0)3 26 57 53 47



POL ROGER
Cuvée Vintage 2004
Cuvée. Pinot noir 49 %, chardonnay 49 %.
Dégustation. D'une profusion couleur rose saumonée, le nez dévoile une belle effervescence. La complexité du nez s'exprime dans des arômes de fruits mûrs et frais, se doublant l'orange sanguine, la grenade et de petits fruits rouges saugrés.
Une texture douce, presque onctueuse, et légèrement vanille caractérisent une bouche à l'arrière révéralité.
Accord. Tarte aux abricots.
• 51200 Épernay
Tél. (0)3 26 59 58 80



ROGER HAMNIER
Cuvée. Chardonnay, pinot noir et pinot noir.
Dégustation. Très remarquablement plus épicé de raisin sur le fruit frais. Le nez dévoile des arômes de fruits rouges. La bouche, délicatement trébuchée, est vive, élégante et la finale persistante.
Accord. Salade de fruits rouges.
• 51200 Villers
Tél. (0)3 26 52 82 97



TARRIGNON
Cuvée. Chardonnay, pinot noir et pinot noir.
Dégustation. La robe saumonée et brillante, est de couleur rose vif. Le nez est simple et expressif. Il dégage des arômes de fruits rouges (framboise saugrés, cerise, cranberry). La bouche se dévoile en subtil équilibre entre vivacité et corps. Les saveurs rappellent des fruits rouges frais et croquants.
Accord. Crêpe de fruits rouges.
• 51100 Reims
Tél. (0)3 26 85 45 35



VBRANKEN
Cuvée. D'un pinot noir.
Dégustation. D'un pinot noir saumoné, légèrement saumoné avec une belle effervescence fine et un cordon de mousse persistant, il laisse apparaître des arômes de fruits rouges, fruits de bois, mûres saugrés. La finale est fraîche avec une belle longueur.
Accord. Apéritif.
• 51100 Reims
Tél. (0)3 26 61 42 43



YVON MAU

DEPUIS 1897

GRUPE FREIXENET