

<b>Assemblage</b>	70% Pinot Noir – 30% Chardonnay
<b>Vignobles</b>	Buxeuil – Montgueux (Côte des Bar)
<b>Vendanges</b>	2006 - 2007
<b>Elaboration</b>	Vinification en cuve et en fûts Vieillessement de 3 ans dans nos caves
<b>Conditionnement</b>	Bouteille 0,75 L et 1,5 L



Rose Désir vous séduit au premier regard par sa bulle d'une très grande finesse. Le nez de ce rosé charmeur s'ouvre immédiatement sur des notes de groseilles accompagnées d'une jolie minéralité persistante. Sa bouche fraîche et sa longueur confèrent à ce champagne un aspect désaltérant et délicat.

« Bouche fraîche, légère, notes de fruits rouges (groseille), pointe minérale. Belle finale. Remarquable ! Un vin très agréable. » **Gérard Basset, meilleur sommelier du monde 2010**

« Attaque charnue, croquante de fruits. Les arômes sont mis en valeur par une agréable fraîcheur. L'ensemble est net. » **Guide Gilbert et Gaillard 2011**



- « SommelierS International » - N°131 novembre 2010
- Coup de Cœur d'Andréas Larsson 2009
- Sélection du « Guide Hachette des Vins 2009 »