



# Domaine Carneros

Ce rosé effervescent séduit par son élégance, sa fraîcheur fruitée et sa délicate mousse, élaboré selon la méthode traditionnelle en style Brut.



## Rosé Cuvée de la Pompadour o

Californie, Etats-Unis

### Région et Vignobles

Le Domaine Carneros est implanté dans l'**AVA Carneros**, une région fraîche située à la rencontre des vallées de Napa et Sonoma. Influencée par les brises et brumes de la baie de San Pablo, cette zone offre des conditions idéales pour la culture du **Pinot Noir et du Chardonnay**, avec une acidité naturelle élevée et une maturité aromatique remarquable.

Les raisins de cette cuvée sont soigneusement sélectionnés au sein du vignoble en propriété, avec une attention particulière portée à la **pureté fruitée et à la finesse du Pinot Noir**. Ce cépage exprime toute sa gourmandise dans ce rosé, tandis que le Chardonnay lui apporte tension et fraîcheur.

### Vinification

Élaboré selon la **méthode traditionnelle**, ce vin non millésimé associe **58 % de Pinot Noir et 42 % de Chardonnay**. Une partie du Pinot Noir est macérée plusieurs jours avec les peaux pour extraire **la couleur, les arômes et la texture** recherchés dans un rosé de caractère.

La prise de mousse s'effectue en bouteille, suivie d'un élevage sur lies qui apporte **complexité et élégance**. Bien que de teinte rosée, il s'agit d'un vin **Brut sec** (9,34 g/L de sucre résiduel), parfaitement équilibré par une acidité vibrante (9 g/L) et un alcool modéré à **12 % vol.**

### Notes de Dégustation

- **Robe** : Rose saumoné délicat, animé par un perlage fin et persistant.
- **Nez** : Arômes expressifs de fraise des bois, pêche mûre, abricot, grenade, chèvrefeuille et notes d'épices exotiques.
- **Bouche** : Attaque vive et sèche, déroulant des saveurs fruitées nettes, une texture soyeuse et une finale fraîche et persistante.

Alcool : 12,00 %

Composition: 58% Pinot Noir, 42% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

# Rosé Cuvée de la Pompadour o

## Le Saviez-vous ?

---

La cuvée tire son nom de **Madame de Pompadour**, favorite de Louis XV, qui fut l'une des premières ambassadrices du Champagne à la cour royale. Elle déclara avec esprit : « *Le Champagne est le seul vin qui laisse la femme belle après boire.* »

## Idées d'Accords Mets & Vins

---

- **Magret de canard aux cerises** : Accord parfait avec l'acidité du vin qui équilibre la richesse de la viande.
- **Saumon grillé à la sauce agrumes** : Souligne la fraîcheur et les notes fruitées du rosé.
- **Tarte aux fruits rouges ou fraises fraîches** : Un jeu de textures et de saveurs en harmonie.
- **Tartare de thon épicé** : L'effervescence rafraîchit le palais face au piquant et à l'umami.



### Wine Spectator (WS) : **90 Points (0)**

*As delicate and pretty as a flower petal, this blush offers crisp and supple notes of raspberry, orange peel and spiced cinnamon. Drink now. 4,500 cases made. (TF)*



### Robert Parker (RP) : **89 Points (0)**

*A blend of 60% Pinot Noir and 40% Chardonnay, the color derives from a portion of the Pinot Noir being briefly macerated on its skins, not from blending in still Pinot Noir. Strawberry, peach and lime notes abound on the nose, while the medium-bodied palate is a bit chunkier and less refined than the vintage efforts.*

