Domaine Carneros

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

DOMAINE CARNEROS

Rosé Cuvée de la Pompadour 0

Californie, Etats-Unis

Alcool :12,00 %

Composition: 58% Pinot Noir, 42% Chardonnay

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.

DOMAINE CARNEROS

Rosé Cuvée de la Pompadour 0

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.