



## LES DEGUSTATIONS WINE ROSE

### CHAMPAGNE : PRESTIGE DE L'ETIQUETTE OU PLAISIRS DU PALAIS ?

Une occasion rare de découvrir ou redécouvrir les vins de Champagne à l'abri des à priori liés à l'étiquette ou aux prix. Un moment de plaisir privilégié et simple pour les amoureux de ce grand terroir.

Les 12 Champagnes proposés lors de cette dégustation sont sélectionnés par Wine Rose. Les produits sont issus des meilleurs terroirs de la Champagne et élaborés par une élite de vignerons confirmés ou par de grandes maisons champenoises.

LIEU : Domaine A Villars, Domaine de Riencourt, 1172 Bougy-Villars

DATE : Jeudi 28.02 entre 18h30 et 21h30

PLACE LIMITEES A 12

PRIX : 235.- CHF

#### Description de la dégustation

##### Chacune des quatre séries comprend des vins...

de même cépage ou d'encépagement similaire,  
de même temps d'élevage sur lattes,  
de même profil de millésime (si millésimés).

**Série 1 - Pinot Meunier** : Cépage rouge considéré comme complément «traditionnel» du Chardonnay et du Pinot Noir. Découvrez des vins où le Pinot Meunier est vinifié seul et souvent en sélection parcellaire.

- *Trois champagnes RM sur **base Pinot Meunier (millésimés et non)** servis à l'aveugle*

**Série 2 – Pinot Noir** : Cépage rouge reconnu en Champagne pour son ampleur et sa vinosité. Découvrez les diverses vinifications, réductive et/ou oxydative, fermentations en cuve et en fût.

- *Trois champagnes RM / NM sur **base Pinot Noir (millésimés et non)** servis à l'aveugle*

**Série 3A&B – Chardonnay** : Finesse et verticalité des meilleurs grands crus de la Côte des Blancs. Découvrez par vous même quelle méthode permet le mieux d'exprimer un terroir et une philosophie.

- *Deux champagnes RM sur **base Chardonnay (millésimés – c.a. 8 ans d'âge)** servis à l'aveugle*  
- *Deux champagnes RM/NM sur **base Chardonnay (millésimés – c.a. 15 ans d'âge)** servis à l'aveugle*

**Série 4** : L'équilibre de l'assemblage.

- *Deux champagnes NM sur **Cuvées prestige millésimées** servis à l'aveugle*

**RM** : Récoltant-Manipulant // **NM** : Négociant-Manipulant

Domaines côtoyés : Krug, Jacques Selosse, Chartogne-Taillet, Vouette-Sorbée, Pascal Agrappart, etc.

A la fin de la dégustation une agape «iodé» vous sera proposée en accompagnement des Champagnes.

Inscription auprès de Michele Caimotto, [mc@winerose.ch](mailto:mc@winerose.ch)

PRIX CHF 235.- TTC avec règlement à l'inscription en faveur de Wine Rose Sarl

IBAN: CH89 0483 5115 9971 9100 0

#### MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sarl** Chemin de l'Ancien-Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland and  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch  
TVA: CHE-285.712.446