

# RARE ROSÉ MILLÉSIME 2007 ÉPICURIEN

*Premier millésime rosé de Rare  
Champagne, Rare Rosé Millésime  
2007 réunit 11 crus dont 56%  
de chardonnay, soigneusement  
sélectionné majoritairement  
dans la Montage de Reims pour son  
élégance vive et 44% de pinot noir  
pour sa structure.*

*Rare Rosé Millésime 2007  
est un vin ample, charnu et raffiné.  
Peu de maisons ont osé millésimer  
en 2007 tant l'année était périlleuse  
et difficile à travailler.*

## RÉCOMPENSES

96/100  
Wine Advocate 2017

95/100  
Wine Spectator 2016

## MÉTÉO : CAPRICIEUSE

L'année s'est annoncée particulièrement heurtée avec une végétation très précoce, une floraison hétérogène, des gelées printanières, des pluies torrentielles estivales et une vague de froid en août.

## LA VUE : SCINTILLANTE ET CUIVRÉE

La robe or rose cuivré, pétales de rose, évoque la palette des peintres Orientalistes du XIX<sup>e</sup> siècle. L'effervescence est régulièrement perlée.

## LE NEZ : FIN ET DISTINGUÉ

Léger et distingué, le nez développe des accents printaniers de chlorophylle, de mandarine et d'arômes orientaux. Ensuite la cerise Napoléon croquante et les fruits rouges devancent des arômes légèrement fumés.

## LE PALAIS : CHARNU ET MINÉRAL

Les fruits rouges s'épanouissent dans une élégance minérale et se mêlent à des notes épicées, de grenade, de vanille, de fruit de la passion et d'un soupçon de paprika. En finale des nuances de pain d'épices, de moka et de réglisse précèdent des parfums persans (santal et bois de rose).

## ASSOCIATION METS/VIN

Gambas, aubergine confite et jeunes pousses  
Homard rôti en morceaux, blanc de Soisson, crème de Tonka  
Filet d'agneau en croûte d'agrumes, fleur de courgette, aubergine laquée et pois gourmands

## POTENTIEL DE GARDE

A déguster jusqu'en 2022



@rarechampagne\_official

www.rare-champagne.com



*Rare*

ROSÉ MILLÉSIME 2007

RARE CHAMPAGNE