

# Dans la série Tour de France VINCONNEXION

# Bulles Roses



Pour célébrer Pâques, fêter les réussites aux examens, honorer les mamans, se réjouir des beaux jours... voici une sélection de bulles roses : Champagne, Crémant et Fines Bulles de différentes régions de France pétilleront joyeusement dans les flûtes !

À des prix divers, et disponibles dans tous les circuits de distribution.

Pour tous les visuels [cliquez ici](#)

● Échantillon(s) à votre choix sur demande

---

## SOMMAIRE

Champagne	CHASSENAY D'ARCE DRAPPIER	page 2 page 2
Alsace	CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM DOPFF & IRION	page 3 page 3
Provence	FIGUIÈRE	page 4
Val de Loire	ORCHIDÉES, MAISONS DE VIN COULY-DUTHEIL LES VIGNERONS DU VENDÔMOIS	pages 4-5 page 5 page 5



## CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

11 rue du Pressoir – 10110 Ville-sur-Arce - 03 25 38 30 70 - champagne@chassenay.com - www.chassenay.com

### CONFIDENCES ROSÉ BRUT 2010

CÉPAGES : Pinot Noir 85 %, Chardonnay 11 %, Pinot blanc 4 %. Sélection parcellaire de ces cépages, issus uniquement de l'année de vendange 2010.

DÉGUSTATION : bulle en forme de perles fine et délicate. Robe corail. Nez subtil de fraise des bois, réglisse, une touche de vanille, tabac blond miellé. Bouche ronde fraîche, fruitée, élégante, longue sur le poivre et le fruit.

SES PLATS : apéritif, souris d'agneau confite, magret de canard aux pralines roses concassées.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR.

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 65,00 euros.

### CUVÉE ROSÉ BRUT

CÉPAGES : une dominante de Pinot Noir (65 %) associée au Chardonnay (35 %). Assemblage décliné sur plusieurs vendanges.

DÉGUSTATION : bulle légère, robe saumonée, brillante. Nez complexe, floral violette, fruité fruits rouges et fruits confits, finement épicé. Bouche souple, harmonieuse entre fruits rouges et noirs (cassis, fraise) et suavité.

SES PLATS : à l'apéritif avec des pruneaux au bacon, en accompagnement de saint-jacques aux agrumes, de curry doux de volaille, en dessert avec une panacotta aux fruits rouges, des fraises.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR, Repaire de Bacchus.

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 26,90 euros.

## CHAMPAGNE DRAPPIER

*Membre du Club Vignobles & Signatures*

Rue des Vignes - 10200 Urville - 03 25 27 40 15 - info@champagne-drappier.com - www.champagne-drappier.com

### ROSÉ DE SAIGNÉE

CÉPAGE : Pinot Noir 100 %.

DÉGUSTATION : robe rose saumon, lumineuse. Nez floral pétale de rose, fruité fraise des bois herbes aromatiques. Bouche fruits rouges, agrumes (orange) longue sur une belle fraîcheur.

SES PLATS : apéritif, crevettes, antipasti, saumon en papillote, côtes d'agneau grillées, filets de rouget, salade de fraises.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR.

PRIX PUBLIC CONSEILLÉ : 37,00 euros TTC chez les cavistes.

## CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM

5 rue du Chai – B.P. 33 – 68250 Pfaffenheim - 03 89 78 08 08 - cave@pfaffenheim.com - www.pfaffenheim.com

### CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ BRUT

CÉPAGE : Pinot Noir 100 %.

DÉGUSTATION : bulle fine et légère. Robe rose saumon. Nez délicat framboise et cerise. Bouche harmonieuse, avec une longue persistance sur la fraîcheur et les fruits.

SES PLATS : apéritif, saumon fumé, sushis, poisson grillé, agneau de lait, colombo de porc, dessert aux fruits, profiteroles au chocolat.

DISTRIBUTION : vente directe.

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 9,50 euros.

## DOPFF & IRION

Château de Riquewihr Dopff & Irion - 1 cour du Château – B.P. 31 – 68340 Riquewihr  
03 89 47 92 51 - contact@dopff-irion.com - www.dopff-irion.com

### CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ BRUT

CÉPAGE : Pinot Noir 100 %.

DÉGUSTATION : bulle régulière, fine et abondante, cordon persistant. Robe brillante, rose délicatement saumoné. Nez baies rouges et noires, fraise des bois, groseille, thym frais, une pointe grillée/briochée, estragon. Bouche fraîche, harmonieuse jusqu'en finale, on y retrouve les arômes du nez et les herbes aromatiques (estragon, sauge).

SES PLATS : terrine de lapin, légumes grillés à l'italienne, poulet à l'estragon, jambon de pays, crottin de Chavignol sec, soupe de fraises au poivre et à la menthe.

DISTRIBUTION : vente directe.

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 10,00 euros.

## FIGUIÈRE

**Membre du Club Vignobles & Signatures**

B.P. 47 – 605 Route de Saint Honoré - 83250 La Londe Les Maures  
04 94 00 44 70 - [figuiere@figuiere-provence.com](mailto:figuiere@figuiere-provence.com) - [www.figuiere-provence.com](http://www.figuiere-provence.com)

### **ATMOSPHÈRE 2017 EXTRA-BRUT ROSÉ – BIO** (disponible mi-avril)

*Méthode Traditionnelle*

CÉPAGES : Cinsault, Grenache, Aubun.

DÉGUSTATION : bulle fine et régulière. Robe rose tendre. Nez fruité baies rouges et noires framboise-mûre et abricot. Bouche fraîche, fruitée, ronde et longue sur les agrumes.

SES PLATS : apéritif, sorbets, tartes aux fruits rouges.

DISTRIBUTION : vente directe, CHR.

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 18,40 euros.

# VAL DE LOIRE

---

## ORCHIDÉES, MAISONS DE VIN

19 rue Léopold Palustre - Saint Hilaire / Saint Florent - 49412 Saumur  
02 41 53 03 10 - [vroulet@orchidees-maisonsdevin.fr](mailto:vroulet@orchidees-maisonsdevin.fr) – [www.ackerman.fr](http://www.ackerman.fr)

### ESPRIT DE LOIRE

**Ackerman**

#### **CUVÉE 1811 CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ BRUT**

CÉPAGES : Cabernet franc, Pinot Noir, Grolleau.

DÉGUSTATION : bulle très fine. Robe rose tendre de belle transparence. Nez tout en finesse, fraise des bois, ananas et citron. Bouche fraîche, fruitée et équilibrée, jolie longueur mentholée.

SES PLATS : crevettes, sushis, cuisine exotique, chèvre cendré, fraises au sucre, ananas rôti, tarte au chocolat et aux framboises, macarons chocolat confiture de fraise.

DISTRIBUTION : Intermarché, Leclerc Pays de Loire, Système U (Pays de Loire, Bretagne, Normandie, Nord, Ile de France).

PRIX TTC INDICATIF CONSOMMATEUR : environ 6,10 euros.

#### **XNOIR BRUT ROSÉ**

CÉPAGE : Chenin Noir (ou Pineau d'Aunis) 100 %.

DÉGUSTATION : robe rose pâle, bulle régulière. Nez fruité fraise-groseille, finement épicé, une touche de réglisse. Bouche gourmande, harmonieuse entre fraîcheur et matière, longue sur la framboise et la muscade.

SES PLATS : apéritif avec pruneaux au bacon, saumon fumé sauce raifort, velouté de potimarron aux copeaux de foie gras, curry de volaille, nage de fruits rouges aux épices.

DISTRIBUTION : Carrefour, Carrefour Market, Intermarché, Géant Casino, Monoprix, Système U (Pays de la Loire, Bretagne), Leclerc (Pays de la Loire, Gironde), Auchan (Pays de la Loire, Paris, Nord).

PRIX TTC INDICATIF CONSOMMATEUR : environ 6,20 euros.

→ **L'idée cocktail** : X Noir Wild ou X Noir Thyme (*cliquer pour les recettes*)

**Monmousseau**

## **CUVÉE JM - AOC TOURAINE ROSÉ BRUT**

CÉPAGES : Cabernet franc, Gamay.

DÉGUSTATION : bulle fine. Robe groseille. Nez gourmand et expressif sur des notes de fruits rouges mûrs (cerise, fraise). Bouche aromatique, dotée d'une structure ample et fraîche, jolie texture vineuse, une pointe de poivre noir.

SES PLATS : à l'apéritif, tartare de saumon, verrines de légumes de saison, tarte à la framboise, poire Belle Dijonnaise, tiramisu aux fraises.

DISTRIBUTION : Cellier Monmousseau, boutique internet [www.monmousseau.com](http://www.monmousseau.com), Nicolas.

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : environ 8,70 euros.

## **COULY-DUTHEIL**

***Membre du Club Vignobles & Signatures***

12 rue Diderot – B.P. 234 – 37502 Chinon cedex - 02 47 97 20 20 - [info@coulyduthheil-chinon.com](mailto:info@coulyduthheil-chinon.com) - [www.coulyduthheil-chinon.com](http://www.coulyduthheil-chinon.com)

## **MAJY BRUT DE FRANC ROSÉ - V.M.Q.**

*Vin de fines bulles élaboré selon la méthode traditionnelle – seconde fermentation en bouteille*

CÉPAGE : Cabernet franc 100 %.

DÉGUSTATION : bulle fine, robe rose dense et lumineuse. Nez intense et fin, floral rose, fruité petits fruits rouges, poire, pêche, finement épicé poivre blanc-une pointe de cannelle. Bouche ronde et gourmande, fraîche, harmonieuse entre fruit, matière, épices, longue, une note citronnée en finale.

SES PLATS : crevettes, sushis, saint-jacques aux agrumes, filet de poulet aux herbes gratin de fruits de mer, soupe de fraises au poivre, tarte au citron, panna cotta au pain d'épices, compotée de fruits rouges, crumble.

DISTRIBUTION : vente directe.

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 9,55 euros.

## **LES VIGNERONS DU VENDÔMOIS**

60 avenue du Petit Thouars - 41100 Villiers sur Loir - 02 54 72 90 69 – [caveduvendomois@wanadoo.fr](mailto:caveduvendomois@wanadoo.fr)

## **CHARME AUX DAMES BRUT GRIS**

*Méthode Traditionnelle*

CÉPAGE : Pineau d'Aunis 100 %.

DÉGUSTATION : bulle fine. Robe rose saumon. Nez mûr, bonbon acidulé, fraise, estragon, une note minérale. Bouche fondue et fraîche, jolie longueur sur les fruits rouges.

SES PLATS : apéritif, crevettes sauce cocktail, tarte chorizo-cumin, quenelle de brochet sauce aurore, camembert.

DISTRIBUTION : vente directe.

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 5,00 euros.