



BOUTEILLE

Un champagne rosé



nie avec la nature pour produire des champagnes de terroir, riches en arô-

« Dans la mousse d'Aÿ luit l'éclair d'un bonheur », disait le poète Alfred de Vigny en 1853. On lui donne volontiers raison ! C'est sur le beau terroir d'Aÿ, l'un des plus prestigieux de l'appellation Champagne, que Francine Dauby et sa fille Flore poursuivent l'œuvre de Thérèse et Guy Dauby. Mère et fille travaillent en harmo-

mes. Petite particularité du domaine : les raisins sont encore pressés dans un pressoir traditionnel en bois.

Pour saluer l'arrivée du printemps et la promesse de l'été, la cuvée rosé est parfaite. L'assemblage de pinot noir (70 %) et de chardonnay (30 %) offre un bouquet exubérant entre fleurs d'acacia et petits fruits rouges soulignés par une note pimentée. La bouche est gourmande et croquante, fruitée et minérale.

La cuvée Rosé accompagne très bien du saumon frais, une terrine de chèvre frais, un filet de rouget grillé avec des légumes gratinés à l'huile d'olive et au piment d'Espelette.

Cuvée Rosé, 17 € départ cave ; Champagne Dauby Mère & Fille, 22 rue Jeanson, 51160 Aÿ, tél. 03 26 54 96 49.