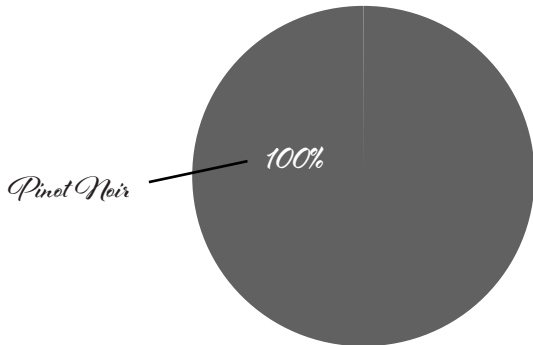


Cuvée DES COCUS

Gourmand & fruitée

Symbole d'un savoir-faire centenaire unique en Champagne, chaque cuvée est pressée rigoureusement par le pressoir en chêne familial «Darcq Flamain» datant de 1888. Le fruit d'un travail de longue haleine qui donnera toute la subtilité et la rareté aux champagnes Joseph Desruets : une oxygénation naturelle et subtile accentuant les arômes et offrant des vins ronds et puissants. La cuvée des cocus est un vin rosé issu de nos parcelles de Pinot Noir jouissant d'une exposition sud idéale pour une récolte gourmande et fruitée.

ELABORATION



Coeur de cuvée (15 premiers hectolitres de moût)

Fermentation naturelle, levures indigènes

Sans chaptalisation

Fermentation malolactique, non filtré

Vendange 2019 - Oeil de Perdrix

Récolte matinale à maturité - Vendange manuelle

Vieillesse en fûts de chêne 8 mois

Coteaux d'Hautvillers - Premier Cru



LES SENS

La robe est légèrement rosée avec des reflets saumonés qualifiés d'«œil-de-perdrix».

Le nez est gourmand et fleuri et mis en avant par des arômes de barbe à papa, fraises et crème pâtissière avec quelques notes d'hibiscus et d'églantier.

Au palais, le vin est vif, avec un milieu de bouche frais et fruité sur des notes de fraises des bois, groseilles et framboises mûres. La finale est riche et crémeuse.

RECOMMANDATIONS

Température de service 8°C

La Cuvée des cocus est idéale en apéritif ou s'accompagne avec les viandes blanches et volailles tels qu'un magret de canard ainsi que les fruits de mer.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75cL

Cuvée DES COCUS

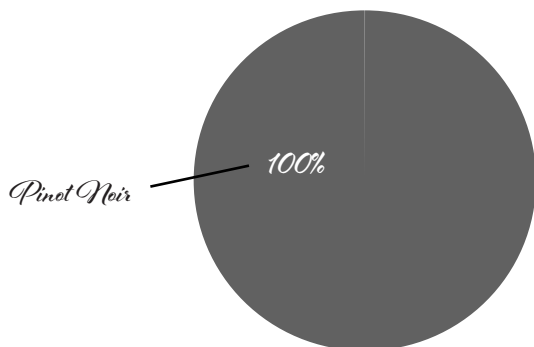


CHAMPAGNE
JOSEPH DESRUETS
MAISON FONDÉE EN 1888

Gourmand & fruitée

A symbol of a unique century-old expertise in Champagne, each cuvée is rigorously pressed by the family oak press “DarcqFlamain” via a process dating from 1888. The product of this long-term labor imparts sophistication and rarity to the Joseph Desruets champagnes: a natural and subtle oxygenation accentuating the aromas, offering round and powerful wines. The cuvée des cocus is a rosé wine from our plots of Pinot Noir enjoying a southern exposure ideal for a gourmet and fruity harvest.

ELABORATION



A Cuvée core (the first 15 hectolitres)
Natural fermentation with indigenous yeasts
No chaptalization 10%, no filtration
Malolactic fermentation
Mechanical soil maintenance with zero herbicides

Vendange 2019 - Oeil de Perdrix
Récolte matinale à maturité - Vendange manuelle
Vieillessement en fûts de chêne 8 mois
Coteaux d’Hautvillers - Premier Cru



THE SENSES

The colour is slightly pink with salmon-like reflections described as the «partridge-eye».

The nose is greedy and flowery and highlighted by aromas of cotton candy, strawberries and custard with some hints of hibiscus and rosehip.

On the palate, the wine is lively, with a fresh and fruity mid-palate on notes of wild strawberries, gooseberries and ripe raspberries. The finish is rich and creamy.

RECOMMENDATIONS

Best served at a temperature of 9-10°C.
Cuvée des cocus is ideal as an aperitif or accompanies with white meat and poultry such as duck breast and seafood.

BOTTLING

Bottle 75cL

CHAMPAGNE JOSEPH DESRUETS - 85, rue de Bacchus - 51160 Hautvillers - France - Tél. : +33 (0)3 26 59 40 13
commercial@champagnejd.fr - www.champagnejosephdesruets.fr - @champagne_joseph_desruets

THE ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR HEALTH, WILL BE ABLE TO CONSUME WITH MODERATION.