



CHAMPAGNE
FLEUR DE MIRAVAL

À LE MESNIL-SUR-OGER

ER 3



ER3 est sous le signe de l'équilibre et de la délicatesse mêlant avec une grande finesse l'intensité des grands crus de la Côte des Blancs et la complexité de sa réserve perpétuelle.

Avec 75% de Chardonnays de différents âges, cette troisième édition est un exemple d'équilibre entre fraîcheur et complexité, tout en finesse, et délicatement vivifié par 25% de jeunes Pinots Noirs issus de très petites parcelles du terroir de Vertus. Cet assemblage signature du Champagne Fleur de Miraval en fait sa singularité: la délicate expression minérale, saline et iodée du Chardonnay est soulignée par l'énergie vibrante du Pinot Noir, offrant une expression aromatique unique.

Grâce au savoir-faire de la Famille Perrin sur les rosés de Provence, l'assemblage se trouve sublimé par l'éclat d'une robe incomparable révélatrice d'une extraction élégante de la couleur par infusion. La densité, l'équilibre et la longueur d'ER3 signent la magie d'un champagne rosé hors-norme issu de grands terroirs et né de parti-pris d'élaboration uniques.

Ce vin a été élevé sur lies dans l'obscurité de nos caves pendant trois ans.

Chardonnay 75% - Pinot Noir 25% / Année de base: 2018 / Dégorgé en mai 2022 / Dosage: 4,5 G/L.

ER3 se présente sous une robe d'un rose pâle extrêmement délicat. Le nez est superbe, avec une très belle palette aromatique complexe et délicate révélant des arômes de fleurs blanches, de groseille et de fraise des bois avant de dévoiler quelques touches plus fumées. Avec une bulle particulièrement fine et aérienne, la bouche est fraîche et vibrante, offrant de très beaux arômes de fruits blancs et d'agrumes puis des notes plus complexes de fruits confits, d'épices douces et d'amandes grillées. La finale est tout en longueur, soutenue par une belle minéralité crayeuse.