

ROSÉ

Le charme de la Maison

ASSEMBLAGE

50 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay, 10 % Pinot Meunier
12 % de vinification en rouge (Rosé d'assemblage)
10 % de vin élevé en fût de chêne



CARACTÉRISTIQUES

- 4 ans de vieillissement
- BRUT 10 g / L
- Complexité

ACCORDS METS & CHAMPAGNE

Un champagne rosé délicat qui saura sublimer vos desserts à base de fruits rouges ou chocolats. Également à l'apéritif ou avec du saumon.

Un champagne fruité, floral, et frais.

D'APRÈS NICOLAS BOUCHÉ

La féminité de ce rosé est un sublime assemblage de délicatesse, d'élégance, et de charme. C'est un champagne rosé qui allie le fruité et la légèreté. Il sera parfait pour la période estivale.



ARÔMES ET SAVEURS



NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe pétale de rose, avec une bulle fine et délicate. Un nez très fruité, avec des arômes de fruits rouges, de fraises des bois. Un bel équilibre en bouche avec des saveurs de fruits rouges et de pamplemousse rose.

EN CAVE
12-17°C

GARDE
4 ANS

SERVICE
8-10°C



Bouteille



Leabus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.