

ROSÉ BRUT

Bouteille 75cl - Magnum 150cl

Charmante

89/100 GAULT & MILLAU - 2024

ÉLABORATION

Assemblage	85% Pinot Noir dont environ 15% de vin rouge AOC Champagne 15% Chardonnay
Origine	Côte des Bar
Vins de réserve	25% environ
Fermentation	Cuves inox 100% malolactique
Vieillessement	2 ans en bouteille 5 ans en magnum
Dosage	BRUT 10g/L (+/- 1g)

DÉGUSTATION

À l'oeil	Jolie couleur légèrement saumonée.
Au nez	Nez franc et net, arômes de fruits blancs comme la pêche, notes acidulées.
En bouche	Belle attaque fraîche et acidulée, arômes de petits fruits rouges comme la framboise et la groseille.
À table	Apéritif dinatoire, sushis, sashimis.
Conseil de service	Servir à 8-10 °C



Ce Champagne à la robe d'un joli saumon léger dévoile un nez franc et net, avec des arômes gourmands de fruits blancs comme la pêche, rehaussés de notes acidulées.

En bouche, l'attaque est fraîche et vivifiante, accompagnée de saveurs fruitées, notamment de petits fruits rouges tels que la framboise et la groseille.

Idéal pour un apéritif dinatoire, il se mariera parfaitement avec des sushis et sashimis.

ENGAGEMENTS



ÉTUIS - COFFRET



Bouteille
Magnum

1 bouteille
& 2 flûtes 17cl