



## ROSÉ DE SAIGNÉE

Exclusivement composée de Pinot Noir, cette cuvée est issue de saignées sur des cuves en macération destinées aux vins rouges AOC Champagne.

L'étonnante robe rouge rubis très franche s'accorde parfaitement au nez sur les fruits rouges frais comme la fraise et la framboise. On retrouve ce fruité en bouche, avec de la fraîcheur et quelques notes acidulées.

Ce Champagne « gourmand » sera en harmonie avec les produits de la mer ou une pièce de bœuf, mais également avec une soupe de fruits rouges ou une mousse à la framboise.



CHAMPAGNE  
**CLERAMBAULT**

[www.champagne-clerambault.com](http://www.champagne-clerambault.com)

*la passion de l'excellence*