

# CHAMPAGNE MENNETRIER

à Arrentières



## ◆ CUVÉE BRUT ROSÉ ◆

### ASSEMBLAGE :

Assemblage de 55% de Chardonnay et de 45 % de Pinot Noir.

### VIEILLISSEMENT EN CAVE :

6 ans

### DOSAGE :

10 GR/L

### TITRE ALCOOMÉTRIQUE :

12,20 %

### DÉGUSTATION :

Couleur rosée, légèrement saumonée. Nez marqué par des arômes d'agrumes, pamplemousse rose, voire fruits exotiques ananas. Finesse vers quelques notes évoluées de pâtes de fruits d'agrumes. Mise en bouche assez souple, avec une vivacité qui se révèle ensuite. Des saveurs de petits fruits rouges, gelée de cerise acidulée accompagnée à nouveau une impression agrumes. Harmonie finale équilibrée.

### ACCORDS METS ET VINS :

Ce champagne pourrait s'accompagner avec des desserts sucrés, de part sa vivacité ; ou à l'apéritif.

Proposé avec les Mets suivants :

- ◆ Tranches de veau fumée, saumon fumée sur toast briochée.
- ◆ Fruits rouges en tarte ou en mousse.



Médaille d'or au Concours des Vins Elle à Table 2021