



**BRUT**

# Rosé

## ASSEMBLAGE

Cuvée d'assemblage  
de Chardonnay  
et de Pinot Noir.



## VIEILLISSEMENT

5 ans en cave

## DOSAGE

9,8 gr/l

## ALCOOL

12,36 %

## DÉGUSTATION

Couleur rose-franc rafraîchissant, mousse fine. Nez ouvert et fruité sur des notes de petits fruits rouges (myrtille, cerise, voire cassis). Une légère aération révèle ensuite des arômes d'agrumes (citron, pamplemousse rose).

La mise en bouche est très rafraîchissante, vive, ciselée, avec un rappel délicat des agrumes (clémentines et citron).

La touche finale apporte une harmonie très agréable à ce champagne rosé plein de personnalité et de légèreté en fin de bouche.

## ACCORDS METS ET VINS

Apéritif.

Saumon mi-cuit aux agrumes ou baies roses.

Magret de canard rosé, jus léger fruits rouges.

Desserts aux fruits rouges.

## DÉGUSTATION

Conseillée dans les 18 mois

## SERVIR TRÈS FRAIS

8° environ

## DISTINCTIONS

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

