

# CHAMPAGNE



## ROSE BRUT, FRAIS, ELEGANT, FRUITE



### ELABORATION :

- Assemblage 100% Pinot Noir
- Elevage en cuve inox
- Fermentation Malo lactique
- Sur lattes environ 24 mois
- Bouteilles : 0,75l
- Potentiel de garde : à boire des maintenant
- Alcool 12%
- Commentaires :
  - Rosé de saignée
  - Elaboré par macération
  - Dosage à 10gr/l
  - Certifié Terra Vitis



### DEGUSTATION :

- **Œil** : Couleur rosée, intense, reflets rosés.
- **Nez** : Fruité, harmonieux, subtils arômes de cerise griotte, légers arômes de fraise, généreux arômes de fruits rouges.
- **Bouche** : Fruitée, généreuse, gouleyante, notes de violette, légères notes de fraise, généreuses notes de fruits rouges, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



### SERVICE :

- **Température de service** : Entre 5° et 8°
- **Accords mets et vins** : A vocation apéritive, desserts aux fruits rouges

750ml



Standard

