

Rosé



COMPOSITION

Assemblage de deux crus différents avec des vins de réserve dont la proportion varie selon les années.

CÉPAGES

Pinot Noir 50 % – Pinot Meunier 50 %

DÉGUSTATION

- **Œil** : Robe à l'aspect profond et assez fluide, de couleur rose orangé soutenu avec des reflets rose orangé vif.
- **Nez** : Le nez évoque des notes de fraise des bois, d'orange sanguine et de coing.
- **Bouche** : Le palais est sec et frais et développe une acidité de pomelo.

ACCORD METS ET CHAMPAGNE

C'est un champagne vineux doté d'une fraîcheur minérale qui le destine aux tapas et constitue une vraie alternative champenoise pour une cuisine de caractère : jambon ibérico, petits roulés feuilletés aux tomates confites, carpaccio de bœuf, mimolette mi-vieille, fraises bien mûres et crème de basilic.

SERVICE

Servir à une température de 9°C dans un verre élancé et galbé.

CONDITIONNEMENT

Demi-bouteille 375 ml – Bouteille 750 ml

