

Cuvée Rosé « Brut »

Cuvée Rosé "Brut":

Cette cuvée figure de l'élégance est élaborée à partir des trois cépages et du vin rouge de notre production. Le vin rouge transmet à ce Champagne rondeur et arômes de fruits rouges tout en conservant une certaine fraîcheur. D'une couleur rose saumon et ses bulles généreuses inspirent à la passion et à l'amour.

VIEILLISSEMENT : 36 mois minimum

APPARENCE

Belle robe couleur saumon aux reflets intensément cuivrés accompagnés de bulles abondantes.

NEZ

L'assemblage des trois cépages et du vin rouge de notre production permet d'obtenir un envoutant bouquet de fruits rouges qui laisse place à une jolie fraîcheur.

BOUCHE

Une attaque fraîche, ronde et fruitée agrémentée par les saveurs de fruits des bois. En fin de bouche, la douceur et la fraîcheur viennent se confronter pour accentuer la féminité de ce Champagne.

À l'apéritif, servir à 7-8°C. À table, servir à 9-10°C.

LE MOT DU CHEF DE CAVES

Ce Champagne Rosé peut être dégusté à l'apéritif mais également en complément d'un dessert aux fruits rouges tel qu'un framboisier, au cours du repas ou tout simplement pour profiter d'un instant de convivialité.

