



BRUT ROSÉ



TERROIR

Troissy - Vallée de la Marne

ASSEMBLAGE

50% Pinot noir
30% Chardonnay
15% Vin rouge AOC Champagne
5% Meunier

DOSAGE

10g/l

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur :

Robe saumon profond, joli cordon.

Nez :

Nez élégant, sur la pêche, la rose et la pivoine.

Bouche :

Une belle vivacité en bouche, sur l'abricot d'abord, puis une finale sur le fruit rouge.

RECOMMANDATIONS

Conservation :

A conserver jusqu'à 2 ans.

Température de service :

Servir entre 8° et 10°C.

Moment de dégustation :

En apéritif ou au dessert.