

Brut Rosé

Le terroir en bouteille

D'un caractère fruité et minéral, ce rosé d'assemblage révèle la typicité de notre terroir en la Côte des Bar.

Assemblage 2020



Cépages	80% Pinot Noir dont 10% de vin rouge et 5% de rosé de saignée 20% Chardonnay
Vin de réserve	20 à 25%
Dosage	7 g/L

Dégustation

De couleur rose dorée très légèrement saumonée. Le nez riche en fruits exotiques relevé par les fleurs blanches du printemps offrira une attaque fraîche et douce en bouche. Un bel équilibre aux arômes de violette sur un final réglissé.

Service

Idéal à l'apéritif. Ce champagne vous accompagnera tout au long du repas en sublimant votre dessert.

Servir à 8°C

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

