

## ROSE DE SAIGNEE



**Format :**  
Bouteille 75cl

### **Description technique :**

- . Vignes des communes d'Arrentières, Colombé le Sec, Colombé la Fosse et Voigny sur le Côte des Bars
- . 100% Pinot Noir – Vendange 2007
- . 8g sucre/L - Vieillessement 6 ans en cave
  
- . **Robe** : presque rouge
- . **Nez** : coteau champenois, griottes, cerises à l'eau de vie
- . **Bouche** : vineux aux arômes fruits rouges fraise framboise, côté gras et harmonieux.

### **Accords mets et vins :**

Ce champagne très structuré supportera sans aucun problème des viandes blanches comme des filets mignons aux cèpes, du veau, du suprême de pintade. Il est bien entendu le partenaire idéal des desserts de fruits rouge

### **Récompenses :**

- Médaille d'Argent Hong Kong 2015
- Médaille d'Or Gilbert et Gaillard 2013 : 84/100
- Gault et Millau 2013 : 13.5/20
- La revue du Vin de France : 13.5/20