



BRUT ROSE



Format :
Bouteille 75cL

Description technique :

- Vignes des communes d'Arrentières, Colombé le Sec, Colombé la Fosse et Voigny sur la côte des Bars
- 85% Chardonnay , 15% Pinot Noire.
- 5g sucre/L - Vieillissement 3 ans en cave
- **Robe** rose saumon, reflets argentés, cordon harmonieux et bulles fines
- **Nez** : 1^{er} discret de fruits rouges & 2^{ème} puissant avec évolution vers myrtille, cassis et framboise
- **Bouche** : finesse, fluide, maintenue, notes fleurs blanches et poires

Accords mets et vins :

Ce rosé d'assemblage est idéal pour l'apéritif. Sa délicatesse accompagnera parfaitement une charlotte aux framboises, un sabailon de fruits rouges. C'est un champagne de plaisir, à la fois frais, élégant et raffiné.

Récompenses :



Médaille d'Argent Concours Général Agricole
Paris 2016