

CHAMPAGNE BOULACHIN *Chaput*

BRUT ROSÉ



Description technique :

- . Vigne des communes d'Arrentières, Colombé le Sec et Voigny sur la côte des Bar
- . 75% Pinot Noir, 15% Chardonnay
- . Récolte manuelle – pressurage de la grappe entière
- . 8g de sucre / L - Fermentation alcoolique à 20°
- . **Robe.** Robe rose saumon aux reflets argentés, cordon harmonieux de bulles fines.

Nez Premier nez discret de fruits rouge
Second nez puissant avec une évolution vers la myrtille, le cassis et la framboise

. **Bouche** : Une bouche toute en finesse, fluide, maintenue par des bulles très fines

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.

Pourquoi pas un porc au caramel ?
C'est un champagne de plaisir, à la fois frais, élégant et raffiné.

Récompenses :

- 1 étoile Guide Hachette 2021
- Médaille d'Argent Concours Général Agricole 2016