



ROSÉ



Notes de dégustation

Oeil

Une robe rosée brillante avec des reflets dorés.

Nez

Les arômes de fruits rouges (fraise, framboise) dominent, accompagnés de notes d'agrumes et d'une touche de vanille.

Bouche

Une attaque vive laissant place à une belle harmonie entre fraîcheur et rondeur. Les saveurs fruitées se mêlent avec des notes plus complexes de pain grillé et de miel. Finale longue et raffinée, avec un bel équilibre entre puissance et finesse.

Caractéristiques

Assemblage

Mélange harmonieux de vins blancs (Pinot Noir et Pinot Meunier) et de vin rouge de Champagne, judicieusement assemblés avant la mise en bouteille. Disponible en Brut uniquement.

Existe en : Bouteille

Accords gastronomiques

Ce champagne rosé d'assemblage s'accorde parfaitement avec des mets tels que le saumon gravlax, des toasts de foie gras ou encore avec des desserts aux fruits rouges.

**Champagne Lorient Père & Fils - 15 rue du vignoble, Villers-sous-Châtillon, 51700 Coeur-de-la-Vallée (FRANCE)
+33 (0)3 26 58 36 26 • accueil@champagne-lorient-pereetfils.fr • www.champagne-lorient-pereetfils.fr**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.