

Brut Rosé de Saignée



Commentaires de Dégustation

La couleur est tuilée et lumineuse. Les bulles sont fines.

Le nez révèle des arômes de petits fruits rouges (mûre, fraise des bois, myrtille) associé à de subtiles notes épicées.

La bouche est structurée avec un côté légèrement tannique qui dévoile des arômes de grenadine et une subtile note de violette en toute fin de dégustation.

C'est un Rosé de caractère dont on ne peut oublier la dégustation !

Informations techniques

La Cuvée actuellement commercialisée est issue d'un seul cépage.

Pinot Meunier 2012 : 100 %

Date de mise en bouteille : 2013

Dosage : 7,5 g/litre

Contenant disponible : bouteille transparente (75 cl)

Conditionnement : carton de 6 bouteilles.

Les meilleures associations : à l'apéritif, il accompagnera divinement bien les fruits de mer, crustacés froids et chaud (homard, langouste). Une Cuisine orientale et épicee (curry, cuisine thaï, indienne). Les Desserts à base de fruits secs, noisettes, noix.

Les références et distinctions reçues*

Guide des Vins DUSSELT-GERBER 2016 : 3 (satisfecit)

Edition : 10/2017

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

6, rue de l'Abbé Bernard – 51 700 VERNEUIL - FRANCE

– tél. : + 33 3 26 52 96 89 - port : + 33 6 82 45 66 65 –

e-mail : boutique@champagne-legouge-copin.fr

www.champagne-legouge-copin.com