

# ROSÉ Brut

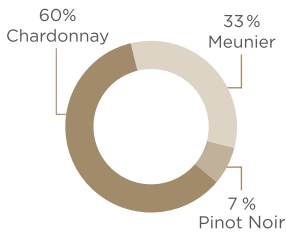
*Séduction et fruité*

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

VIEILLISSEMENT  
SUR LIES 4 ans

DEGRÉ D'ALCOOL 12 %

DOSAGE 8-9 g/l  
Brut



## ACCORDS GASTRONOMIQUES

Champagne séduisant en apéritif avec des toasts de saumon fumé. Notre Rosé est aussi à l'aise à table avec des côtelettes d'agneau ou en dessert avec une forêt noir pour les plus gourmands.

## RÉCOMPENSE(S)


92/100 | James Suckling


17/20 | Jancis Robinson


Médaille d'Or  
Elle à table 2022

Médaille d'Argent  
Decanter 2022

## NOTES DE DÉGUSTATION

 **ROBE**  
Effervescence fine et élégante.  
Un rose corail délicat.

 **NEZ**  
Séduisant. Des notes florales et de fraises des bois.

 **PALAIS**  
Fraîcheur, aérien et vif, finale voluptueuse avec des notes citronnées.



## FLACONNAGE(S) DISPONIBLE(S):

