

# CHAMPAGNE

## ROSÉ BRUT

### Guide Hachette 2018



**Assemblage** : 55% Pinot Meunier  
25% Pinot Noir  
20% Chardonnay

**Degrés alcoolique** : 12.5

**Dosage** : 8.0g/l

**Garde** : 3 à 5 ans

**Œil** : Teinte délicate, pétale de rose aux reflets vermillon et orangés. Nuance vieil or brillant.

**Nez** : Bien équilibré et aromatique dominé par les fruits rouges (fraise des bois, framboises). Note de prune.

**Bouche** : Franche et gourmande. Belle longueur. Pointe acidulée en finale.

**Accord mets et vin** : Apéritif, rouget, huîtres iodées, vieille mimolette et gâteau type génoise au chocolat blanc et confitures de framboises.