

Gourmandise

Brut

70% Meunier, 20% Pinot Noir, 10% Chardonnay

C'est un Champagne rosé délicat, plein de fraîcheur pour l'apéritif ou un dessert
aux fruits rouges

Un vent de fraîcheur

Rosé de plaisir

Ce champagne rose tendre, légèrement cuivré laisse s'échapper d'élégants trains de bulles formant un fin cordon.

Par un nez à dominante fraise des bois, il nous laisse découvrir tout un panel de fruits rouges : framboise, fraise écrasée, cerise napoléon ...

Commençant par une attaque vive, lors de la mise en bouche, ce vin occupe rapidement toute la place. Toujours sur de beaux fruits rouges, il sait garder sa fraîcheur, en restant vif jusqu'à la fin de bouche. Enfin, c'est par une note légèrement pâtissée qu'il reste en bouche

Champagne de toutes les occasions, intimiste et
gastrophile, et avec ... un Blanc manger aux fruits rouges

VIELLISSEMENT	4 ans
DEGRÉ D'ALCOOL	12 %
DOSAGE	10 g/l
FORMAT	Bouteille (75 cl)
PACKAGING	Carton 6 bouteilles



CHAMPAGNE OLIVIER Père et Fils

2 rue Kennedy, 02850 Trélou sur Marne
contact@champagne-olivier.fr 0323702596 0603840374
<https://www.champagne-olivier.fr/>

