



## Rosé De Saignée



- Cépage : 80 % Pinot Noir - 20 % Chardonnay  
Rosé de maceration (skin contact)  
de Pinot Noir - assemblé avec du Chardonnay
- Dosage : Brut
- Issue d'une seule année de récolte

C'est un véritable moment de bonheur que d'ouvrir ce Champagne Rosé, d'où explosent mille et une bulles de couleur fuschia.

Ses arômes fruitées, de fruits à grosses baies allècheront vos papilles, pour finalement vous laisser en bouche de délicieux parfums confiturés de cerise et de fraise.

## Dégustation

**Robe** : Très belle et persistante couleur fushia sublimé par de fines bulles

**Nez** : Belle fraîcheur envouté par de subtils et gourmandes notes de fruits rouges et noir

**Bouche** : Complexe et charmeuse, des arômes de cerise, mûre, framboise et confiture de fraise, sublimée par une pointe de vivacité apporté par le Chardonnay

### Les accords mets et vins

A l'apéritif ou pour accompagner des aiguillettes canard ou volaille à la crème.

Dessert : charlotte avec coulis de fruits rouges