

# Cuvée Rosé



Notre cuvée Rosé est issue de l'alliance de la délicatesse du Chardonnay au fruité du Pinot Noir.

Le nez révèle des arômes de fruits des bois soutenus par des notes de pâtisserie.

C'est un mariage entre les fruits rouges, les fruits frais de l'année et une pointe de vanille, de cannelle et d'amandes grillées.

La bouche est ronde mais reste délicate et fraîche.

Ce Champagne sera très apprécié à l'apéritif. Nous vous conseillons également un accord sur une salade de fruits frais, voire un dessert chocolaté.

Assemblage : Vendange 2021 (50%) – Vins de réserve soléra (50%)

Terroirs : Trépail 1<sup>er</sup> Cru - Ambonnay Grand Cru

Cépages : Chardonnay (50%) – Pinot Noir (50%)

Mise en bouteille : Avril 2022

Dosage : 7,8 g/L