

Brut Rosé



Un an qu'il la prépare, son exposition d'art brut. Désormais, il est prêt. Robin lace ses chaussures. Elles sentent encore le cuir neuf. Monsieur le maire a répondu à son invitation. Le directeur d'une galerie très prisée de Londres sera là aussi. Peut-être qu'Emma, la belle brune, viendra... Finalement, il ne sera peut-être pas si sage, ce vernissage !

Comment boire ce Champagne ? À déguster avec style !

FICHE TECHNIQUE

Une robe rose élégante, lumineuse aux reflets cuivrés et des arômes de fruits rouges d'une belle complexité. Le nez discret et délicat du Champagne Madame Raymonde Rosé laisse place à une bouche fruité et gourmande d'une belle longueur. Incontournable à l'apéritif, ce Brut Rosé peut aussi être servi avec des charcuteries ou volailles et accompagnera parfaitement les desserts fruités.

Assemblage : Chardonnay 88%, Coteaux Champenois 12%

Dosage : 9g/l

Tirage : 2013

Dégorgement : 2017

Vieillessement : 4 ans

Vinification : Cuves inox

Service : 12°

