



CHAMPAGNE VIEILLE FRANCE

À REIMS - FRANCE

BRUT ROSÉ



TERROIR

Montagne de Reims.

ASSEMBLAGE

40% Chardonnay
30% Pinot noir
30% Meunier
10% de vin rouge

DOSAGE

10g/l

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur :

Une robe rose soutenue.

Nez :

Un nez gourmand sur la framboise et le biscuit rose. Pointes de vanille et touches fleuries.

Bouche :

Une bouche complexe, structurée et élégante. Des arômes intenses de fruits rouges et une finale biscuitée.

RECOMMANDATIONS

Conservation :

Conserver jusqu'à 2 ans.

Température de service :

Servir entre 8° et 10°C.

Moment de dégustation :

En apéritif ou avec une pomme caramélisée et vanille de Taïti.

www.champagnevieillefrance.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.