



CHAMPAGNE

Gabriel Fresne
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT

ROSAROME BRUT



« L'assemblage avec le vin rouge de Champagne donne à cette cuvée des arômes de fruits rouges, d'où son nom. »

Cépages

12 % Chardonnay
46 % Pinot Meunier
42 % Pinot Noir
dont 20% de vin rouge

Dosage

9 g/L

Assemblage: 2015 majoritaire

Vieillesse sur lies : minimum 4 ans

Flaconnage: bouteille (0.75 L)

Notes de dégustation

A l'oeil : Robe élégante et profonde, couleur rubis agrémenté de reflets cuivrés.

Au nez: arômes de petits fruits rouges (essentiellement cerise), puis effluve de notes plus épicées et poivrées.

En bouche : gourmandise des fruits rouges en attaque, complexité aromatique de notes fumées en final.

Accords Mets/Vin

Pizza terre/mer, jambon Serrano, clafoutis.