



ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT

Ce Champagne Rosé d'une grande rondeur et subtilement sucré par des notes de fruits rouges, se mariera parfaitement avec des macarons ou des desserts aux fruits.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Assemblage : 100% Pinot Noir

Dosage : 6.5 g/l

Vieillessement : 3 ans sur lies

Taux d'alcool : 12%

NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : L'effervescence est fine et soutenue créant une belle mousse à la surface. La robe est d'une couleur framboise intense et légèrement tuilée.

Nez : Arômes de petits fruits rouges et de fraise écrasée. A l'aération, le nez dévoile des notes plus gourmandes, qui évoquent des arômes pâtisseries et vanillés.

Bouche : D'une structure suave et gourmande, la bouche est pleine et enrobée. Les arômes persistent sur une longue finale.

MÉDAILLES & RÉCOMPENSES

Gault & Millau

91 points - Guide des
Champagnes 2025



Médaille d'Or 2023

