

## CHAMPAGNE BRUT - ROSÉ

CHAMPAGNE  
*Vincent*  
Père et fils  
BRUT  
ROSÉ

D'une couleur rose saumon cuivrée, cette cuvée est un compagnon privilégié pour les moments intenses.

**ASSEMBLAGE :** 10 % de cépages Chardonnay, pour l'élégance et la finesse, 60 % de pinot noir, pour la rondeur et la structure et 30 % de Pinot Meunier pour le fruité.

### DÉGUSTATION :

**Apparence :** Une robe d'un beau rose saumon cuivré. De fines bulles s'épanouissent régulièrement.

**Nez :** C'est un vrai festival de fruits rouges. Les arômes de mûre, de framboise, de groseille et de fraise restent délicats et dégagent un sentiment de légèreté et de convivialité.

**Bouche :** Fruité et d'un bel équilibre. Ce rosé est issu d'un assemblage dont le vin rouge bénéficie en partie d'une macération carbonique, qui lui confère plus de fruité et moins de tanins. Servir à 6 - 7°C

### ACCORDS METS & VINS :

Agréable à l'apéritif, cette cuvée sera l'hôte parfait d'un canard aux aïelles ou d'un faisan pour finir avec un fromage de chèvre ou avec un dessert aux fruits rouges.

### LE MOT DU CHEF DE CAVES :

*«Le pinot noir est puissant, rond et charpenté tandis que le pinot meunier est équilibré, souple et fin. Le Brut Rosé séduira les plus fins palais.»*

