

CHAMPAGNE



VIGNERONS DEPUIS 1660

## CUVÉE ROSÉ BRUT

Ce Champagne est obtenu par assemblage. Avant la prise de mousse une proportion de vin rouge de Champagne est ajoutée au vin blanc de Champagne afin d'obtenir cette couleur rosée.

**Le Champagne Rosé exprime la féminité et la sensualité.**

Il est issu de 50% Pinot Noir et 50% de Chardonnay.

Comme l'ensemble de nos cuvées, le Brut Rosé est conservé deux à trois ans en cave, le dégorgement est réalisé plusieurs mois en amont de la distribution afin de garantir une parfaite qualité.

Ce Champagne rosé possède **une robe** saumonée et brillante.

**Le nez** livre des notes de fruits rouges très élégantes dont nous percevons le cassis et la fraise.

**En bouche**, l'attaque est fraîche et évolue sur une belle rondeur. **L'expression aromatique**, complexe et d'une grande finesse, surprend le dégustateur avec des notes éclatantes de framboises, de fraises et de cassis. Les bulles sont fines et lient l'ensemble.

Ce Champagne Rosé évoque la féminité et la sensualité, il dévoile ses charmes au travers d'un flacon en verre blanc, transparent... Délicatement vêtu d'un habillage rosé à chaud, ce flacon exprime le luxe à la française, chic et classique.

**Degré alcoolique** : 12.5%

**Température de dégustation** : 6-8°C

**Temps de garde** : 1 an

**Accord mets/vin** : desserts aux fruits rouges, toasts au saumon, viandes blanches rôties ou grillées au barbecue

**Code barre EAN** 3760089510025

70-72 Grande Rue  
10250 Neuville-sur-Seine  
FRANCE  
T+33 (0) 3 25 38 20 59  
info@champagne-baudry.fr  
www.champagne-baudry.fr / <https://www.terravitis.com> / <https://hve-asso.com/>

