

BRUT ROSÉ



C'est un Champagne rosé d'assemblage par ajout d'une petite quantité de vin rouge de Champagne qui provient de nos vieilles vignes de pinot noir. Par sa couleur et son côté enjôleur, il sera le complice de vos soirées sentimentales.

Cépages

25 % Pinot Meunier, 25 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay

Terroirs

Argilo-calcaires

Vinification

Première fermentation en cuve inox

Dosage

11 gr/l

A l'œil

Au service, une multitude de fines bulles forme un cordon de mousse crémeux et persistant. La robe est rose saumonée avec quelques reflets cuivrés. Sa brillance est parfaite.

Au nez

Le premier nez est fruité et expressif sur des arômes de groseille et de framboise. Au brassage, se développent des notes d'agrumes (orange et mandarine). En finale, une touche d'épice douce.

En bouche

L'attaque en bouche rappelle les fruits rouges frais. La structure est équilibrée avec une finale ronde, souple et épanouie.

Dégustation et service

Lors d'un cocktail accompagné de toast au saumon fumé ou à la fin d'un dîner sur tous vos desserts et en particulier la tarte aux fraises.

Distinctions

Decanter 2017

Médaille d'Or - Challenge to the best french wines for the USA - Miami 2017

CHAMPAGNE MONDET

2 rue Dom Pérignon

51480 Cormoyeux

Tél : 03.26.58.64.15

Fax : 03.26.58.44.00

champagne.mondet@wanadoo.fr