



CLÉMENT
VICTOR

CHAMPAGNE



Cuvée Rosé Séduisant, flatteur, moderne.

Assemblage :

- 30% Chardonnay
- 30% Pinot noir
- 40% Pinot Meunier dont 15% vinifiés en rouge

Descriptif :

- 3 ans de temps de vieillissement en caves.
- Le dosage en sucre se situe entre 9 et 9,5g/l.
- Cette cuvée d'une jolie couleur se déguste à l'apéritif, avec des viandes rouges et avec des desserts à base de fruits rouges.

Animée de bulles légères et fines, la robe de notre Brut Rosé est légèrement cuivrée.

Dégustation :

L'attaque en bouche est souple. Une sensation agréable en bouche avec des arômes de fruits rouges comme la framboise ou la fraise des bois.

Le premier nez est très fruité. Ce Brut Rosé propose des arômes de fruits rouges, et à l'aération, des notes de cerises et de quetsches.

On déguste cette cuvée soit à l'apéritif soit au cours d'un repas tourné vers la terre. Il apprécie la compagnie de viandes rouges et de charcuteries sèches. Il sera le compagnon idéal pour les desserts à base de fruits rouges.

Caractéristiques techniques :

30% Chardonnay - 30% Pinot noir - 40% Pinot Meunier dont 15% vinifiés en rouge
Dosage en sucre : entre 9 et 9.5 g/l.
Temps de vieillissement en caves : 3 ans.