



Perle Rose



Caractéristiques techniques :

Rosé d'assemblage
Cépages : 1/3 Chardonnay – 1/3 Pinot Noir – 1/3 Meunier
Dosage : 10 g/L
Vin de réserve : 30%
Vieillessement en cave : minimum 3 ans
Température de service conseillée : 8°C

Oeil : Robe saumonée avec de légers reflets orangés. L'effervescence est vive et forme un épais cordon.

Nez : Le 1^{er} nez est gourmand sur des arômes crémeux de chantilly et de coulis de fraise. Un nez fruité, frais et intense.

Bouche : L'attaque est onctueuse sur des arômes de groseille, de cassis et de mûre. En fin de bouche une subtile note épicée vient rehausser le tout.

Accords : Un rosé généreux avec beaucoup de volume et d'amplitude qui accompagnera à merveille un bavarois aux fruits rouges ou une charlotte aux biscuits roses.

Médaille : Guide Hachette 2018 : ★★

Gilbert & Gaillard 2018 : 90/100



CHAMPAGNE
MONT-HAUBAN