



# Rosé

La gourmandise et le charnu des Meuniers, la fraîcheur du Chardonnay, l'intensité du Pinot Noir et le caractère d'évolution et de vinosité provenant du vin rouge



## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Rosé d'assemblage : 89% Blanc de Blancs – 11% vin rouge  
Dosage : 8 g/L  
Vin de réserve : 30%  
Vieillessement en cave : minimum 36 mois  
Température de service conseillée : 8°C

## DEGUSTATION :

**Oeil :** Pétale de rose et subtils reflets cuivrés. Effervescence fine et fluide. Joli cordon de mousse. Rosé moderne et radieux.

**Nez :** Intense alliant fruitier et fraîcheur : Arômes de cerise griotte sur le premier nez puis fruits rouges à l'eau de vie sur le second nez. La base Blanc de Blancs confère à ce Rosé finesse et élégance florale.

**Bouche :** Fraicheur agréable de l'effervescence. Acidité franche et agréable. Le fruité donne une grandeur et du volume au vin.

En bouche, les tanins du rouge structurent le vin et lui donne sa belle persistance. Arôme de petits fruits noirs et d'épices.

**Accords :** A déguster avec vos desserts aux fruits rouges, ou pour plus d'originalité vous pouvez le servir avec un poisson gras comme le saumon, ou encore un filet de viande rouge tendre.



**FRUIT**  
**EMPREINTE**  
FRUITÉE & GOURMANDE

  
CHAMPAGNE  
**MONT-HAUBAN**