

## LES COMPLICES

### 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%

Temps de vieillissement : minimum 36 mois

Température de service conseillée : 8°C

#### DEGUSTATION :

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

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

**Bouche** : Fraîcheur agréable de l'effervescence. Acidité franche et agréable accompagné par le faible dosage. Le fruité donne une grandeur et un volume au vin.

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

**Accords** : à 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