

Caractère

ROSÉ



L'élégance et le fruité d'un champagne rosé d'assemblage

Une robe rose intense, de fines bulles, des arômes fruités marqués par la prédominance du pinot noir. Une cuvée délicate tout en grâce pour une touche d'éclat et de raffinement.

Dégustation

ŒIL

Robe rose lumineuse.

NEZ

Ouvert et expressif avec des notes de fruits rouges, de cassis.

BOUCHE

De la fraîcheur et de la vivacité pour ce champagne équilibré, souple et gourmand. Une finale élancée et pulpeuse aux notes de fruits rouges.



Charnu
& généreux*

Accords mets et champagne

À déguster en apéritif ou sur un tournedos de magret de canard. Elle sera également appréciée en dessert sur une tarte aux fruits rouges ou une bûche glacée exotique.

*Charnu : rappelle la chair du fruit, sa texture et sa consistance.
Généreux : marqué par un millésime solaire.

Caractère

ROSÉ



34^e ASSEMBLAGE

PINOT NOIR 70 %
DONT 20 % DE VIN ROUGE

30 % CHARDONNAY

VENDANGE 2022
80 %

20 % VINS
DE RÉSERVE 2021

CUVÉE 80 %

20 % TAILLE

ORIGINE BAROVILLE - CÔTE DES BAR EN CHAMPAGNE

DOSAGE BRUT 9G / LITRE

LIQUEUR DE CHARDONNAY

MISE EN BOUTEILLES MARS 2023

FLACONS

- 15 319 BOUTEILLES (75 CL) 34^E ASSEMBLAGE
- 409 MAGNUMS (150 CL) 33^E ASSEMBLAGE

DEGRÉ D'ALCOOL 12 % VOL.

TEMPS DE GARDE JUSQU'À 3 ANNÉES

TEMPÉRATURE DE SERVICE RECOMMANDÉE 8°C

CONSEIL DE STOCKAGE LES BOUTEILLES DOIVENT ÊTRE ENTREPOSÉES À L'ABRI DE LA LUMIÈRE DANS UN ENDROIT FRAIS, ENTRE 10 ET 15°C, ET RELATIVEMENT HUMIDE, IDÉALEMENT 75% D'HUMIDITÉ