



CHAMPAGNE BRUT ROSÉ " TRADITION " CHARPENTIER N.M.

Pays : France
Région : Champagne
Sous région :
Cépage(s) : 60% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir, 15% Chardonnay

Note de dégustation :

Jolie robe rose satinée et brillante. Nez délicat dans les tonalités de fruits rouges. Bouche plaisante avec de fines bulles lui apportant tonicité et fraîcheur. Un Champagne rosé léger, gourmand et délicat.



Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Champagne de toutes les occasions, il séduira vos papilles dès l'apéritif et l'associer à des verrines et toast de poissons (rilette de saumon) et fruits de mers ainsi que de légumes.

Commentaires du sommelier :

Ce Champagne Brut Rosé est une gourmandise adaptée à toutes occasions. Frais et fruité, il ravira à coup sur les papilles qui auront le plaisir de le déguster. La famille Charpentier, installé à Charly-sur-Marne, produit du Champagne depuis huit générations. Aujourd'hui, Jean-Marc Charpentier agronome de formation, poursuit cette tradition avec une approche simple associant un travail rigoureux à la vigne et une grande précision à la cave. Ses Champagne reflètent cette implication de tous les instants en se montrant harmonieux et élégant.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

