



Crayons de Vigne Rosé A.O.C. Champagne

Cépages

55% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 15% Pinot Noir

Type de vin

Champagne Brut avec 24 mois d'élevage en bouteille.

Paramètres analytiques

Sucre : 8,5 g/l

Élaboration

Élaboré avec les trois cépages classiques de la région de Champagne –Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier– et élevé en bouteille pendant 24 mois, lui permettant d'atteindre une grande maturité avant sa commercialisation.

Note de dégustation

Couleur : Jolie couleur saumon avec des reflets cuivrés et bulles fines et persistantes.
Nez : Caractère typiquement rosé, avec des arômes de cerise, framboise et cassis, accompagnés de notes florales et toastées élégantes et sophistiquées.
Bouche : Fraîche, délicate, avec des fruits rouges mûrs et une finale élégante.

Accords mets et vins

Parfait comme apéritif ou pour accompagner fruits de mer, sushi, volailles légères et desserts aux fruits rouges.

Prix

- «9th Challenge» - Medalla de Plata
- «International Challenge» - 90 Puntos