



ROSE

*Brut*

# CHAMPAGNE SORET-DEVAUX

*à Colombé-le-Sec*

*Ce champagne rosé est un excellent compromis entre fruit, fraîcheur et maturité. Les fruits rouges qu'il exprime sont très juteux et nous attirent le palais.*

43% PINOT MEUNIER - 37% PINOT NOIR - 20% CHARDONNAY  
VINIFICATION EN CUVE INOX. VIEILLISSEMENT DE 3 ANS EN CAVE.

OEIL

Ce champagne rosé revêt une robe grenat aux reflets orangés.

NEZ

Au premier nez, il exprime des notes de fruits rouges, de fraises des bois et de framboises. Ensuite viennent des senteurs mentholées, fraîches et anisées qui attirent notre curiosité.

BOUCHE

Le rosé nous offre une attaque énergique avec une acidité modérée. Puis le vin prend le pas sur l'effervescence pour nous proposer un équilibre entre vin rouge et vin blanc.

UN MOMENT DE  
DÉGUSTATION

Les particularités aromatiques des rosés nous tentent toujours de les associer avec des fruits rouges lors de nos dessert, ici, ce champagne rosé nous proposera une variante originale sur des viandes rouges cuisinées à la plancha ou au barbecue.