BRUT

ROSÉ

Rosé de caractère et complexe

ASSEMBLAGE

27 % chardonnay et 73 % de pinot noir.
Rosé d'assemblage avec 20 % de vin rouge élevé en fûts de chêne.
La maturité de ce Champagne est obtenue après 24 à 36 mois de vieillissement sur lies.

DÉGUSTATION

Une robe d'un rose vif qui contraste parfaitement avec une délicate et fine mousse blanche. Le nez est séduisant associant la puissance de la cerise, du cassis et de la groseille à la délicatesse de la vanille. En bouche, on retrouve ces notes de fruits rouges charnus harmonieusement combinées à des arômes boisés marqués par l'élevage en fûts, et à la pêche et au citron qui apportent une fraîcheur et une longueur en bouche.

Champagne complexe de caractère avec une vraie personnalité.

ACCORD METS / VIN

Conseillé en apéritif mais aussi avec les mets suivants :

- saumon fumé et crevettes
- grillade
- parisienne de veau sauce tomate

CHAMPAGNE
FALMET-COLLOT CRÉATEUR

TÉL : +33 3 25 27 20 11 - GSM : +33 6 26 82 66 91
CONTACT@FALMET-COLLOT.COM
WWW.FALMET-COLLOT.COM