

ROSE

Brut



CHAMPAGNE SORET-DEVAUX

à Colombé-le-Sec

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

90% CHARDONNAY - 10% PINOT NOIR

VINIFICATION EN CUVE INOX. VIEIL LISSEMENT DE 3 ANS EN CAVE.

OEIL

Ce champagne présente une robe brillante, de couleur pétale de rose. Il est animé par de fines bulles, la sensation visuelle annonce un vin frais et délicat.

BOUCHE

L'approche dans le palais est saisissante avec une effervescence rafraîchissante. Le champagne développe une matière fruitée, soutenue par une acidité d'agrumes bien tendue. Le pamplemousse rose bien présent en première bouche cède la place aux fruits exotiques pour une finale harmonieuse et tout en douceur.

NEZ

Au premier nez, il exprime des notes de fraise, cerise fraîche. L'aération du Champagne révèle des notes exotiques : ananans, mangue. Une belle richesse et une complexité qui attirent notre curiosité.

UN MOMENT DE DÉGUSTATION

Ce Champagne Rosé aime la convivialité, la fête et la gastronomie. Vous l'apprécierez à l'apéritif, il sublimerait vos fruits de mer ou saumon fumé. Osez également le découvrir sur un dessert à base de fruits rouges, exotiques ou agrumes!

