



CHAMPAGNE

Benoit Gaultet

Brut Rosé

Assemblage :

-100 % pinot-noir

Dégustation :

Ce champagne 100 % pinot-Noir, récolté dans notre vignoble, offre toute la palette de fruits rouges : mûre, fraise, cassis, griotte et framboise. Le tout agrémenté d'une subtil de vanille et d'épices. Ce qui caractérise notre Brut Rosé est sa fraîcheur et ses arômes.

Accord mets/vin :

En apéritif, mais également avec les mets suivant :
Foie gras poêlé, côte de bœuf à la Bordelaise
Et une Charlotte aux Framboises.

Degré alcoolique : 12% vol

Température de dégustation : 5 à 8°C

Temps de garde : 1 ans

Dosage : 4g/l

Acidité totale : 6g

Récompense :

Diplômes : Guide internet des vins
« 1001 Dégustations »

« Vins & Terroirs Authentiques »

