



CHAMPAGNE

Charles
de Cazanove

TRADITION PÈRE & FILS

ROSÉ



TERROIR

Pinot Noir - Montagne de Reims.
Pinot Meunier - Vallée de la Marne.
Chardonnay - Sézannais.

ASSEMBLAGE

41% Pinot Noir.
36% Pinot Meunier.
23% Chardonnay.
dont 15% de vin rouge provenant de la Vallée de la Marne.
25% de vins de réserve.

DOSAGE

10 g/l.

NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil :

La teinte agréable est d'un rose étincelant.

Nez :

Le nez, riche et expressif, dévoile des arômes de fruits rouges (mûre et cerise).

Bouche :

Gourmande et structurée, la bouche se révèle très prononcée sur le fruit.

RECOMMANDATIONS

Conservation :

A déguster dans les 2 ans.

Température de service :

Environ 10°C.

Moment de dégustation :

Un Champagne idéal pour un apéritif gourmand, un dessert frais et vanillé avec des fruits de saison.

www.champagnedecazanove.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.