



CHAMPAGNE A. DESMOULINS & CIE CUVÉE ROSÉ BRUT

Champagne -

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	CUVÉE ROSÉ BRUT
Couleur :	Rosé
Millésime :	
Cépages :	Chardonnay (30%) / Pinot noir (70%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rose orangé soutenue, bulles fines, reflets or jaune.

NEZ : Fruité, arômes de fruits rouges, cerise, arômes de pêche, notes de miel.

BOUCHE : Fraîche, croquante, bien ouverte. Belle harmonie sucre/acide.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 9°



ACCORDS METS ET VINS : A vocation apéritive, mais également tout au long du repas, belles Viandes rouges, Fromage de brebis, desserts aux fruits frais.



DISTINCTIONS

Sélection guide Hachette des vins 2017

Tél. : 03 26 54 24 24



44 av. Foch - 51201 EPERNAY
champagne.desmoulin@orange.fr