



Rosé Extra-Brut

*"Un rosé d'une grande légèreté, offrant à la fois
vinosité et nuances aromatiques, idéal pour les apéritifs estivaux."*

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**

Épernay, France

Rosé Extra-Brut 2021

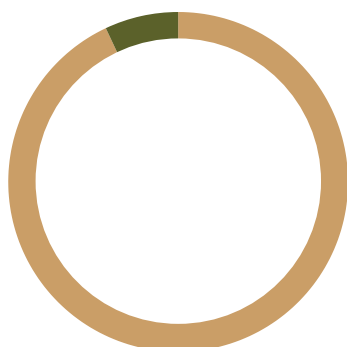


FR-BIO-01

PINOT NOIR
11 %



CHARDONNAY
89 %



LES SENS

À l'oeil : Le Champagne arbore une robe à l'aspect lumineux et fluide, de couleur rose cuivré avec des reflets rose saumoné vif.

Au nez : Le premier nez se montre délicat, vous plaçant dans un écrin velouté, aux accents de pain toasté, de pivoine et de pamplemousse rose. Après aération, des notes florales de rose fraîche et de coquelicot apparaissent.

En bouche : Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité intégrée et rayonnante.

À la dégustation : Il sublimerait vos plats à base de poisson tels qu'un carpaccio de cédrat et maquereau fumé. Il s'accorde également parfaitement avec un brillant-savarin frais et grenade fraîche.

ELABORATION

7% Pinot Noir vinifié en rouge et élevé en barrique
Vendanges 2021 - Tirage: Juin 2022
Dégorgement à partir de : Juillet 2024
Dosage : 2,8g/L

RECOMMANDATION

Température de service : 10 à 12°C

CONDITIONNEMENT

Bouteille
Magnum



Marque de l'année 2022

