



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

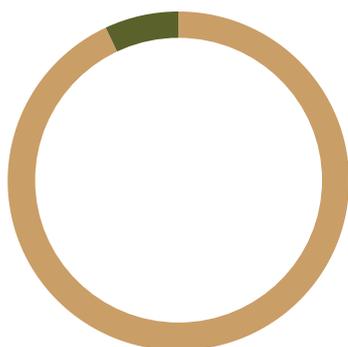
Rosé Extra-Brut



FR-BIO-01

ASSEMBLAGE


Pinot Noir
7%




Chardonnay
93%

ELABORATION

7% Pinot Noir vinifié en rouge et élevé en barrique
Vendanges 2020 - Tirage: Juillet 2021
Dégorgement à partir de : Juin 2023
Dosage : 2,9g/L

RECOMMANDATION

Température de service : 10 à 12°C

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.

CONDITIONNEMENT

Bouteille
Magnum



Marque de l'année 2022



JEB DUNNUCK

92