



PERLE DE ROSÉ

« la délicatesse des fruits rouges »

Avec cet assemblage de 45% de meunier et 40% de pinot noir 15% de chardonnay (dont 20% de coteaux Champenois rouge de meunier).

Un champagne aux couleurs légèrement rose saumon, suave et doux. la présence de vin rouge apporte des notes de framboises et de merises. Une mousse discrète accompagne une persistance en bouche.

Il convient très bien en apéritif et aussi avec des desserts aux fruits rouges avec des biscuits roses de Reims ou une tarte aux cerises.

Champagne

GILLES PLANSON
ARTISAN VIGNERON

