



SELECTION ROSÉ

« *le fruité discret et équilibré* »

«L'originalité» avec cet assemblage de 80% de Meunier (dont 18% de Coteaux champenois rouge de Meunier) et 20% de Chardonnay, issu d'années exceptionnelles.

Un champagne plutôt original car plus vineux. Doté d'une belle robe rose fif, le nez est caractérisé par un bouquet de fruit rouges.

En bouche il est frais , fruité. Les arômes perçus au nez se retrouvent en bouche à l'identique, telle la framboise, la fraise des bois. Présent au palais avec une texture soyeuse.

Cette cuvée pourra accompagner des desserts tels qu'un tiramisu ou charlotte aux fruits rouges ou des bois. Une tarte aux fraises. Il saura aussi votre allié pour un dîner à deux.

Champagne

GILLES PLANSON
ARTISAN VIGNERON



gilles-planson@orange.fr
Facebook.com/champagnegillesplanson
Tél: 03 26 58 37 93 Gilles : 06 06 49 19 80 Nathalie : 07 80 58 45 80