

# Angélique Brisson

## Champagne

### Rosé

#### Cépage

34% de pinot noir-44% de meunier

22% de Chardonnay – 48% vin de réserve

15% vin rouge

Secteur : Côte des Bar

Degrés d'alcool : 12%

Dosage : 7.9g/L

#### La dégustation

La robe se pare d'une teinte rose pâle, élégante nuancée de quelques reflets orangés qui apportent chaleur et éclat.

Un nez charmeur avec un panel aromatique dominé par ensemble de fruits rouges tel que la fraise.

En bouche les arômes de fruits rouges se confirment avec quelques notes d'écorces d'agrumes qui apportent relief et fraîcheur.

La final est gourmande et équilibrée

#### Accords parfaits :

- \* Charcuterie : jambon sec/crus
- \* Viandes blanches
- \* Dessert : clafoutis aux fruits rouges, tartes aux fraises

