

## CUVÉE ROSÉE DE SAIGNÉE

EPERNAY - FRANCE

## "Champagne Gourmand et Vineux"



Raisins vendangés à la main Fermentation alcoolique en cuve Inox Thermo-régulée

Fermentation Malolactique partielle effectuée

### Composition

100% Pinot Noir

#### Visuel



Robe d'un rose éclatant et limpide.

#### Olfactif



Nez intense et gourmand s'ouvrant sur des arômes de cerises noires et de pivoines, relevés par des notes de réglisse et de violettes. Une expression riche et complexe, offrant un sentiment de profondeur.

#### Gustatif



La bouche est délicate et minérale, à la fois tendre et chaude. Elle est ample et vineuse, une sensation veloutée enrobe le palais.

#### Conseil de dégustation



À consommer à température de 8-10 degrés. Un verre de dégustation se rapprochant d'un verre à vin, il offre une paroi refermée permettant de concentrer les sels aromatiques. Élégance et raffinement pour une dégustation entre amis ou en famille.

# Associations!

À TABLE, PRIVILÉGIEZ LES METS DE LA TERRE À TEXTURE TENDRE COMME DES CHARCUTERIES TYPE PATA NEGRA, UN FILET DE BŒUF OU ENCORE DES FROMAGES CRÉMEUX, ET POURQUOI PAS RÉGIONAUX COMME LE LANGRES ET LE SOUMAINTRAIN. SURPRENEZ-VOUS ET CARAFEZ CE CHAMPAGNE!



667 chemin des champs de linette -119 avenue Jean Jaurès - 51200 EPERNAY 06.84.07.51.12 - E-mail : info@champagne-patrickboivin.com - www.champagne-patrickboivin.com



Vieillissement: 10 ans Mis en bouteille: 2009 Dégorgement: Mars 2019



@champagnepatrickboivin