

CHAMPAGNE DISSAUX BROCHOT

BRUT ROSE

Caractéristiques de la cuvée : 100% Pinot Meunier assemblé avec 35% de vins de réserve. Rosé d'assemblage issu de Pinot Meunier.

Vieillessement : Minimum 24 mois de vieillissement en cave.

Descriptif : Mélange harmonieux de vin blanc issu à 100% du cépage Pinot Meunier et de vin rouge de Champagne judicieusement assemblés.

Plaisir de l'œil : La teinte est équilibrée, rose avec de légers reflets cuivrés, la bulle est fine et persistante.

Plaisir du nez : Le nez est intense, et forme un bouquet de petits fruits rouges frais (fraise des bois, framboise, groseille).

Plaisir du palais : La bouche est éclatante ; le fruit s'exprime largement avec une très belle douceur en fin de bouche.

Contenance disponible : bouteille 75cl.

Terroirs : Binson-Orquigny. Vignes âgées de 20 à 60 ans.

ACCORD METS & VINS

Ce Champagne de coeur peut être servi en apéritif, mais également avec des mets tel que des gambas sauce au paprika, une Charlotte aux abricots, une tarte sablée aux fruits jaunes ou aux fraises, un Sabayon, ou un saumon fumé s'accorderont parfaitement.

« La vérité est une bulle de champagne, elle remonte toujours à la surface »

Gilles Martin-Chauffier.



Champagne DISSAUX BROCHOT - 2 Rue des Cannes - Cidex 334 - 51700 BINSON ORQUIGNY Tel 03.26.58.05.63

Mail : dissaux.brochot@wanadoo.fr - Site internet : <http://www.champagne-dissaux-brochot.com>