



CHAMPAGNE BONVALET



ROSÉ SUPRÊME

Assemblage

Assemblage de 75% Chardonnay, 10% Pinot noir, 15% de vin rouge des côteaux champenois.

Dosage

Champagne brut dosé à 10 grammes par litre

Vieillessement

24 mois minimum de vieillissement en cave

Caractéristiques

Robe couleur pétale de rose, délicate et fraîche étoffée par un long cordon de bulles rapides et agiles.

Nez fruité, floral et gourmand. Effluves de framboise et guimauve.

Bouche attaque ronde et fondue. Bel équilibre entre harmonie et gourmandise qui révèle d'agréables arômes de cerise.

Champagne élégant et moderne à la chair délicate

et gourmande, à déguster entre 8°C-10°C

Parfait pour l'apéritif avec des amuses bouche salés-sucrés ou accompagné d'un dessert gourmand mais peu sucré.

Disponible par carton de 6.