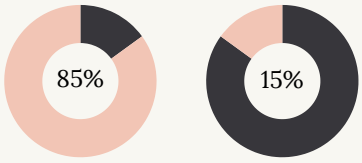
CHAMPAGNE
GERIN
& FILS

ROSÉ BRUT

PALETTE OLFACTIVE



Chardonnay Pinot Noir

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Couleur saumon pâle révélant de fines bulles.
Un nez subtil et complexe révélant des arômes de fruits mûrs tels que la fraise, la framboise, le cassis, le melon vert, la grenade et des notes de bonbon et d'amande.
Une bouche fraîche et équilibrée marquée par une fraîcheur acidulée et fruitée. Une cuvée agréable et croquante.

ACCORDS METS-VINS

Desserts gourmands à base de fruits rouges ou de plats exotiques.

NOS ENGAGEMENTS

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE

SERVIR À 10°

12g/L

+ 18 MOIS SUR LATTES

Horaires d'ouverture
Lundi au Jeudi
8h - 17h
Vendredi
8h - 11h

CHAMPAGNE GÉRIN & FILS
11 rue de la Couple, 51160 Mareuil-sur-Ay
03.26.53.85.73
champagnegerin@gmail.com

@champagne_gerin
Champagne Gérin
nosbellesterres.com