

G
CHAMPAGNE
GERIN
& FILS



BRUT

Rosé

ASSEMBLAGE

85% Chardonnay
15% Pinot Noir

VINIFICATION

- Rosé d'assemblage
- Vinification en cuves inox thermorégulées
- Elevage sur lattes 18 mois minimum
- Dosage : 11 g/L

DÉGUSTATION



Robe saumon pâle laissant apparaître 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.

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

Température de service : 10°C

CHAMPAGNE GERIN

11 RUE DE LA COUPLE - 51160 MAREUIL SUR AY
TÉL: 03.26.53.85.73 - EMAIL: champagnegerin@gmail.com