CHAMPAGNE
Dagonet & Fils
A HAUTVILLERS - FRANCE
BERCEAU DU CHAMPAGNE

ROSÉ

Une note de séduction

Le charme et la séduction au caractère affirmé.
Allié de vos moments romantiques.

ASSEMBLAGE

- 40% Chardonnay et 60% Pinot Noir dont 12% de vin rouge (Coteau champenois d'Hautvillers)
- Composé de 25 % de vin de réserve
- Vieillissement en cave au minimum 24 mois
- Dosage brut : 8 g de sucre par litre.

DÉGUSTATION

Robe : La robe pétale de rose de ce champagne rosé évoque immédiatement l'élégance et la séduction. L'effervescence abondante vient nourrir en surface un cordon bien blanc du plus bel effet.

Nez : Des notes gourmandes de cerise et de guimauve, puis la pivoine et les fraises à la crème fraîche s'en mêlent.

Bouche : La dégustation est vive et marquée par une belle fraîcheur. Puis le vin se montre assez vineux et structuré, densifié par quelques tanins du coteau champenois rouge d'Hautvillers. Il s'en dégage un sentiment de puissance, harmonieux et complexe avec des arômes de fruits à l'eau de vie.

Service : A ne pas servir trop frais (9 à 11°C) et privilégiez une flûte un peu plus large, comme une flûte « tulipe » par exemple.
Ce champagne accompagnera parfaitement vos goûters et desserts fruités. Il saura également charmer lors de vos apéritifs romantiques.

RÉCOMPENSE

- Médaillé d'argent au Concours Féminalise de Beaune 2015.

210 Route de Fismes, 51160 Hautvillers - 03 26 52 69 60 - jerome@champagne-dagonet.fr