

CHAMPAGNE
BARON
DAUVERGNE
GRAND CRU - À BOUZY



CHAMPAGNE
BARON
DAUVERGNE
GRAND CRU - À BOUZY

CUVÉE

Elegance Rosé

Origine : GRAND CRU à BOUZY

Cépages : 80 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay

Élevage : Récolte manuelle, pressurage de la grappe entière, fermentation alcoolique à 18°C, fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées, vieillissement sur lattes dans nos caves traditionnelles.

Assemblage : Rosé d'assemblage de plusieurs années unique en France.

Dosage : 9 g de sucre par litre

Format : Bouteille 75cl

Fiche de Dégustation :

Visuel : Rosé soutenu, robe éclatante et scintillante.

Olfactif : Nez élégant, odeur de fruits rouges, framboise, cassis.

Gustatif : Bonne attaque, effervescence en abondance. Les fruits rouges gardent toute leur saveur et la vinosité est préservée.

Accord Met et Vin :

Cette Cuvée illuminera tous vos apéritifs et sublimera les plats subtils et créatifs : langoustines aux agrumes, carpaccio de Saint-Jacques et gratinée de queues d'écrevisses.

31, rue de Tours-sur-Marne - 51150 BOUZY

Tél. : 00 33 (0)3 26 57 00 56

Mail : barondauvergne@orange.fr