

Champagne Daubanton

CHAMPAGNE ROSE

Assemblage :

100% Pinot Noir

Rosé de saignée élaboré à partir de la macération de raisin issue de Pinot Noir

Apparence :

- Resplendissant et pétillant
- Finesse des bulles
- Cordon persistant
- Brillance éclatante

Nez :

- Délicieux et gourmand, il nous dévoile immédiatement ces notes de fruits rouges et noirs frais.

Bouche :

- Après une attaque franche, la bouche révèle une rondeur ample et généreuse, soulignée par une effervescence dynamique.
- On retrouve la dominante de fruits rouges, soulignée par les épices (poivre), signature du Pinot Noir.
- Finale délicieusement acidulée et gourmande
- Grande longueur en bouche

| | |
|----------------------------|-----------|
| Degré alcoolique | 12% vol |
| Température de dégustation | 8 à 9°C |
| Temps de garde | 3 à 4 ans |
| Dosage | 6 g/litre |

