



CHAMPAGNE
DENIS FRÉZIER

Artisan du terroir

ESPRIT ROSE



Monthelon – Mancy – Chavot-Courcourt

85% de Chardonnay – 15% de Vin rouge de Champagne (Cumières)
3 ans de vieillissement en cave
Dosage à 10g



Descriptif

« Douceur et charme d'un grand rosé »

Ce Champagne élaboré à partir de raisin blanc à 85% et de vin rouge de Champagne représente la fraîcheur de notre vignoble. Sa vive effervescence alimente une collerette de mousse persistante et dévoile une robe saumonée et cuivrée avec une belle limpidité. Avant aération, on ressent tout le côté fruité et généreux de ce vin. Par la suite, on détecte la présence de fleurs blanches et de confiture de coing ponctuée par une touche de fruits à l'eau de vie. Avec une attaque en bouche ronde et soyeuse, on se laisse emporter par sa fraîcheur qui donne une vraie sensation de douceur. En finale, ce vin agréable propose un beau rappel de petits fruits rouges.



Conseil du vigneron

Ce Champagne rosé est idéal à l'apéritif ou avec un dessert fruité comme une tarte aux fraises.

