

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

