



Champagne Vollereaux Brut Rosé de Saignée

Région	Champagne
Appellation	Champagne
Producteur	Champagne Vollereaux
Contenance	75cl
Cépages	Pinot Noir
Temp. de service	10°C
Durée de garde	3 ans
Accords avec familles de plats	APERITIF DESSERTS



Commentaire de dégustation

L'effervescence est fine et soutenue créant une belle mousse à la surface. La robe est d'une couleur framboise intense et légèrement tuilée. Ce rosé présente un nez de petits fruits rouges et de fraise écrasée. A l'aération, le nez dévoile des notes plus gourmandes, qui évoquent des rômespâtisseries et vanillés. D'une structure suave et gourmande, la bouche est pleine et enrobée. Les arômes persistent en bouche sur une longue finale.