

CHAMPAGNE  
**Jean de Villaré**

## **Rosé Brut (Saignée)**

- 75 cl -

50% Pinot Noir – 50% Meunier

### **Caractéristiques :**

3 ans sur lattes.

Ce Rosé de Saignée est issu d'une macération pelliculaire, qui lui confère cette couleur vive et ses arômes de fruits rouges si caractéristiques.

Robe rose soutenue et dense avec des bulles fines et abondantes. Des notes subtiles de cassis donnent un nez discret et raffiné. En bouche, un bel équilibre entre le charnu de la quetsche et la fraîcheur du cranberry et la pomme de grenade. Un champagne pur et intense avec une remarquable longueur en bouche.

### **Accord mets-vin :**

Ce rosé pur et gourmand, peut-être dégusté à l'apéritif ou en accompagnement de votre repas d'été sur la terrasse...

### **Characteristics :**

3 years of bottle ageing.

This Rosé de Saignée was obtained by maceration, which gives this cuvee its vivid color and its aromas of red fruit.

Nice pink color and rich of fine bubbles.

Discrete in the nose and refined with subtle hints of blackberries. In the mouth a nice balance between full bodied and freshness. A pure and intense champagne with a remarkable long finish.

### **Pairing with foods :**

This fine and delicate rosé could be served as an aperitif, or during your dinner outside on a summer evening...

