

SÉLECTION ROSÉ

CÉPAGES

50% Pinot Noir
50% Chardonnay

NEZ

Un premier nez puissant et aromatiques sur les fruits rouges (groseille et cerise). A l'aération, présence de zeste d'orange et de résine de pin. En finale, une touche de pain d'épice.

OEIL

L'effervescence est active et produit un fin cordon de bulles à la paraison du verre. La robe est rose légèrement soutenue avec des nuances cuivrées. La limpidité est parfaite.

BOUCHE

La bouche est ample et équilibrée. La finale est rafraichissante avec un joli rappel des fruits rouges.

Cette cuvée fera sensation dès le premier regard et sera présente à l'apéritif, sur des viandes rouges mais aussi sur un dessert à base de fruits rouges.



CHAMPAGNE

Lucien
Leblond

— à CHAVOT - COURCOURT —
MARNE
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT