



CHAMPAGNE LUTUN

## Brut Rosé "Gourmandise et Modernité"

Chardonnay 42%, Meunier 37%, Pinot noir 21%, assemblés avec 13 % de vin rouge environ.

La robe de notre champagne rosé est cuivrée, aux bulles très fines, formant un cordon généreux.

Le nez est puissant, associant les arômes de fruits rouges et de sous-bois. La bouche est à la fois ample puissante, et complexe. L'équilibre est remarquable entre la vivacité et le fruité. Cette cuvée est un vin gourmand et charnu.

Le champagne rosé est le compagnon idéal des apéritifs de fin de journées estivales, ou des desserts aux fruits.

Disponible en bouteille (75 cl)

Notre champagne rosé est élaboré grâce à un assemblage de vin blanc avec du vin rouge obtenu suite à une macération de plusieurs jours des mouts avec les peaux des raisins permettant l'extraction des tannins et la coloration plus ou moins soutenue selon l'année.

