

CHAMPAGNE ROMUALD BROGNION

Rosé Brut

*Pour vivre une émotion
de liberté, d'évasion*

A l'oeil

Un superbe rose, aux couleurs de pétales de rose, une grande limpidité, des éclats scintillants, des reflets brillants, des bulles délicates qui forment des chapelets harmonieux.

Une mousse crémeuse qui affirme une certaine élégance.

Au nez

Un nez d'une grande finesse aromatique, tonique, une belle franchise. On y décèle déjà une belle fraîcheur aromatique ponctuée par beaucoup de fruité, une corbeille de fruits rouges au nez, de légères notes épicées, une certaine vivacité.

Au palais

Bouche: un joli fruité, la bouche est pure et d'un beau volume. Des notes de fruits rouges, de la fraise, de la framboise, cerise, quelques notes finales de fruits à l'eau de vie. Un rosé de caractère, souple, facile avec des notes biscuitées et de pâtisseries.

Il demeure savoureux, souligné par un dosage en parfaite adéquation avec le volume fruité.

Assemblage

Pinot noir : 60 %

Pinot meunier : 30 %

Chardonnay : 10 %

Accord Mets et Vins

Poêlée de griottes, fine tartelette à la crème d'amande, sorbet de fruits rouges.

Présentation

Bouteille 75 cl Demi-bouteille 37.5 cl Magnum 1.5 l

Contact

20 Grande Rue 51380 VAUDEMANGE

+33 (0)3 26 70 90 65 +33 (0)6 81 02 63 72

brognon@orange.fr

www.champagne-brognon.com

www.facebook.com/champagne.brognon

