

CHAMPAGNE MONTHUYS PÈRE & FILS

Le Champagne des
Gastronomes

Rosé

75cl.
70% Chardonnay
20% Meunier
10% Pinot Noir

Vieillessement sur lattes : 3 ans

Caractéristiques : La robe est étincelante et de teinte saumonée.

Plaisir du nez : Après un premier nez floral et élégant sur des notes de roses, le nez devient plus complexe et s'ouvre sur des arômes de raisin frais entre lesquels s'entremêlent de fines notes de petits fruits rouges. La bouche charnue et très fruitée est caractérisée par de délicates notes de framboise et de fraise sauvage. Enfin, de très légers tanins viennent conclure la finale en bouche.

Accord mets-vin : La cuvée Rosé Brut peut être servie au moment de l'apéritif à une température de 6 à 8°C ou pour accompagner une salade de fraises ou de fruits frais de saison.



CHAMPAGNE MONTHUYS - 21, av. Fernand Drouet - BP 23
02310 Charly-sur-Marne - FRANCE

Tél : +33 3 23 82 01 97 • Fax : +33 3 23 82 12 00 • info@champagne-monthuys.com
www.champagne-monthuys.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.