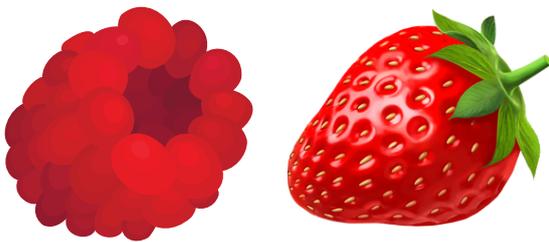


CHAMPAGNE GÉRARD COLLIN

LE ROSÉ DE PINOT NOIR

Cépages : 100 % Pinot Noir

Palette olfactive



Signature

La typicité de la cuvée Tradition

Vivacité	★★★★★
Sucrosité	★★★★★
Délicatesse	★★★★★
Fraîcheur	★★★★★

Dosage:
9g/l

Tirage :
Avril 2022

Commentaires de dégustation

La robe est rose clair aux reflets orangés. Le nez est aromatique et expressif. On perçoit des petits fruits rouges. La bouche est gourmande, structurée et fruitée. On perçoit des notes de fruits rouges, telle que la framboise fraîche. L'attaque est vive puis la matière prend le relai.



Accords mets & vins

Comment le sublimer ?



Ce champagne s'accordera à merveille avec des desserts comme une tarte aux fruits rouges, fraises fraîches avec chantilly, salade de fruits frais.



11 Grande Rue, 10340
BRAGELOGNE



champagnegerardcollin@gmail.com



06.71.66.14.08

