



# Champagne JP Gaudinat

## Rosé

### Champagne - Rosé

<b>Région :</b>	Champagne
<b>Appellation :</b>	Champagne
<b>Cuvée :</b>	Rosé
<b>Couleur :</b>	Rosé
<b>Cépages :</b>	Chardonnay (10%) / Meunier (40%) / Pinot noir (50%)
<b>Alcool :</b>	12,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Le rosé est obtenu par l'assemblage de différents cépages provenant de plusieurs récoltes et aussi de vins rouges issus du Pinot Meunier et du Pinot Noir. La féminité de sa robe vous séduira à l'œil et en bouche.



#### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur framboise, intense, reflets rosés.

**NEZ :** Féminin, fruité, arômes de fraise, arômes de mûre, arômes de myrtille.



#### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 6° et 8°

**GARDE :** A consommer entre 2017 et 2022



**ACCORDS METS ET VINS :** Entrées froides, Tarte aux légumes, Poissons en sauce, Viandes blanches, Glaces et sorbets

Powered by **Plugwine**

