

CHAMPAGNE

J. Festulat

Since 1862

ÉPERNAY - *France*

ROSÉ CHARLOTTE BRUT



90 % Pinot Noir
10 % Chardonnay

Ce Champagne Rosé montre une belle mousse au service qui se poursuit en un joli cordon de bulles blanches.

La teinte reflète une jolie couleur saumonée.

D'une belle richesse aromatique ce Rosé montre des notes de fleurs, d'épices (muscade, girofle), mais aussi une pointe mentholée.

Cette complexité aromatique s'exprime bien en bouche, le tout sur une belle structure et un juste dosage se poursuivant par une belle richesse finale.

Ce Champagne accompagnera idéalement votre fin de repas avec un gratin de fruits rouges ou bien des entremets chocolatés.

Dosage 7g/bouteille

Servir entre 5 et 7 degrés