



CHAMPAGNE RÉDEMPTEUR



Cuvée les Almanachs ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Cuvée issue d'une parcelle unique « Les Almanachs »
Cépages : 100% Pinot Noir

DEGUSTATION

OEIL : Robe lumineuse, de couleur rose framboise avec des reflets roses en profondeur dans la flûte. La perception visuelle annonce un vin riche et frais.

NEZ : Le premier nez est un tourbillon fruité qui séduit par l'élégance de ses arômes rappelant la fraise, la cerise confite, le cassis, le biscuit avec un délicat parfum de rose rouge. Il évolue vers des notes de pêche, de clémentine, de pomelo, d'orange sanguine, de jasmin.

BOUCHE : Approche souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée délicate. La fin de bouche se montre élancée, légèrement mentholée et fondante, nous gratifiant d'un retour aromatique aérien marqué par l'orange sanguine et ce parfum très pur de la rose rouge.

La Cuvée Les Almanachs Brut Rosé est un Champagne possédant un pouvoir de séduction affirmé qu'il convient de partager sans concession et en toutes saisons.

Température de dégustation entre 8 et 10°C.

SUGGESTIONS D'ACCORD MET/VIN

Chiffonnade de jambon de Parme / Charcuterie fine
Cannellonis à la ricotta
Taboulé et petites gambas grillées à la plancha
Clafoutis aux cerises / Tiramisu aux framboises
Salade de fruits rouges



« *Elaborée de A à Z
par Claudy Dubois* »



Concours Mondial des Féminales 2017
1^{er} prix lors du Tasting de Reims 2017
Award de la Gastronomie