



CHAMPAGNE

Rosé Valentine

Un champagne

Robe : pétales de rose à reflets cuivrés

Nez : expressif et gourmand, fraise, framboise, orange sanguine et « viandé »

Bouche : souple et douce, consistance et dosage s'équilibrent avec acidité et effervescence

Finale : assez longue, fruitée, acidulée

Température de service : 10°C

Potentiel : jusqu'à 2 ans

Verrerie : flûte bien galbée

Accord gastronomique : quenelles nature, carpaccio de St Jacques à l'huile d'olive truffée, un pâté de tête, ravioles au fromage frais, salade de fruits rouges frais (sans sucre ajouté)

CHAMPAGNE
LAUNOIS
PERE ET FILS DEPUIS 1872

ROSÉ	BRUT	VALENTINE
Cépage		Chardonnay, Pinot Noir
Terroir : Côteaux sud de la Champagne		
Sol		Craie
Dosage		7 grammes
Elaboration : assemblage avec 7% de vin rouge		
Arômes: la framboise et la pivoine lui donnent une expression gourmande et juvénile.		
ÉLABORÉ PAR LAUNOIS PÈRE & FILS, LE MESNIL-SUR-OGER - FRANCE PRODUIT DE FRANCE-PRODUCT OF FRANCE • RM-22843-01 • CONTIENT DES SULFITES		






12% Vol.

750 ML

