



LA SAGESSE D'UN HOMME, LA FORCE D'UN TERROIR, LA BEAUTÉ D'UN VIN

ROSÉ

COMPOSITION

Ce champagne est un assemblage des trois cépages : pinot noir, pinot meunier et chardonnay.

DÉGUSTATION

ŒIL : La teinte saumonée est typique de l'assemblage de ce champagne.

NEZ : Les caractéristiques olfactives sont basées sur la confiture de fraises et sur des notes de kirsch avec des touches animales.

BOUCHE : Cette évolution du rosé s'accompagne en bouche par des nuances tertiaires de cuir caractérisant ainsi son stade de maturité. L'ensemble est bien équilibré et la finale se prolonge en délicatesse sur des notes de pâte de fruits et des saveurs subtilement grillées.

ACCORDS METS VINS

Ce champagne est idéal en accompagnement de produits charnus ou de fruits rouges, par exemple avec une pavlova fruits rouges.



Champagne Jean-Yves Pérard
31, rue Charles de Gaulle - 51420 Cernay les Reims
Tél. : 03 26 40 07 19 - Mobile : 06 14 43 43 61
Email : champagne.jyperard@gmail.com