





CHAMPAGNE BEURTON COUVREUR · PREMIER CRU

BRUT ROSÉ

SÉDUCTION ET SENSUALITÉ
17 % CHARDONNAY · 52 % PINOT NOIR · 31 % PINOT MEUNIER

La cuvée Brut Rosé incarne la séduction depuis le regard jusqu'à la finale suave et sensuelle. Laissez-vous tenter par une aventure conviviale et par le charme harmonique que la cuvée suggère.

NOTES DE DÉGUSTATION

L'œil
Une robe lumineuse et fluide, de couleur rose fraise avec des reflets rose orangé vif.

Le nez
Le premier nez est séduisant par ses odeurs de fraise, de framboise, de rose, de menthe poivrée.

La bouche
Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soutenue par une acidité de pomelo intégrée. La finale se montre aérienne, pulpeuse et minérale.

ACCORDS METS ET VINS

Ce Champagne accompagnera parfaitement tous vos apéritifs de tapas et antipasti et apportera une touche de gourmandise à vos dégustations sucrées.

FORMATS

Bouteille 75 cl

BEURTON COUVREUR
CHAMPAGNE

56 rue de Chigny · 51500 Rilly-la-Montagne · 03 26 89 24 38 · dominique@champagne-beurton.com
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.