





CHAMPAGNE BEURTON COUVREUR · PREMIER CRU

ROSÉ DE SAIGNÉE 2018

PRESTIGE ET ORIGINALITÉ
100 % PINOT NOIR – MILLÉSIME 2018

La cuvée Brut Rosé de Saignée 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

Robe à l'aspect lumineux et fluide, d'un rose cerise profond avec des reflets tirant au rubis. Bulles fines et vives qui alimentent un cordon persistant.

Le nez

Odeurs de fraise, de framboise, de rose, de menthe poivrée. L'aération du Champagne permet de révéler des notes de cassis frais, d'orange sanguine, de pomme rouge, de coquelicot, de pomelo avec des accents de violette.

La bouche

Palais souple et frais, avec une effervescence crémeuse et fondue. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité argilo-crayeuse qui confère de la franchise, du volume fruité, de la salinité iodée et de l'allonge au palais. La finale se montre aérienne, pulpeuse et minérale, aboutie.

ACCORDS METS ET VINS

Chiffonnade de jambon de Parme, sushis, sashimi de saumon et poivre de Timut, pavé de thon rouge sauce soja aux saveurs d'acacia, ratatouille de légumes de saison.

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.