

CHAMPAGNE

Diogène Tissier & Fils

Rosé

Cépages :

- 20 % Pinot Noir (La Celle sous Chantemerle)
- 20 % Pinot Meunier (Courcourt)
- 60 % Chardonnay (Barbonne Fayel - La Celle sous Chantemerle)

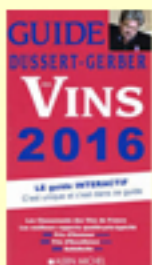
Commentaire de dégustation :

- Robe rose saumon, reflets cuivrés.
- Nez vif et fruité. Dominante de fruits rouges (fraise des bois, groseille, petite note de cassis)
- Bouche fraîche et évolution fruitée. Sensation de croquer des petits fruits.

Cuvée disponible en demi-bouteille

Suggestion du sommelier :

Ris de veau au miel, cèpes et pommes d'amour



10, rue du général-Leclerc
51530 CHAVOT-COURCOURT
Tél. +33 (0)3 26 54 32 47



Cuvée Rosé