

CHAMPAGNE

# Diogène Tissier & Fils

## Révélation (Rosé de Saignée)

Cépages :

- 100 % Pinot Noir (La Celle sous Chantemerle)  
parcelle au chaud plantée en 1960

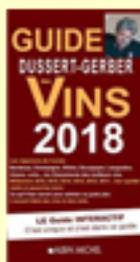
Commentaire de dégustation :

- Robe rose soutenue, reflets rouges.
- Nez complexe exprimant des arômes de fruits rouges (mûre, framboise, cerise), s'ajoutant à des odeurs d'épices et d'agrumes

Champagne qui vous emmènera dans une cascade d'émotions.

Suggestion du sommelier :

Sauté de chevreuil aux airelles



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



Cuvée Révélation - Rosé de Saignée