



## GRANDE CUVÉE ROSÉE

### CHARME & SÉDUCTION

**Assemblage :** Pinot Noir 70 %, Chardonnay 30 % dont une partie issue de vieilles vignes vinifiée en rouge.

**Vieillessement :** 3 ans

**Dosage :** Brut

### NOTES DE DÉGUSTATION

Parée d'une robe abricot intense aux reflets corail, ce Champagne rosé rayonne par ses bulles délicates qui forment un fin cordon.

Le nez est expressif sur des fruits rouges, fraise, framboise nuancées de notes florales, violette, lilas.

La bouche est à l'image du nez, gourmande, flatteuse, et fruitée. Les fruits rouges sucrés enrobent la bouche et la prolongent sur une note désaltérante légèrement réglissée.

### MOMENTS DE DÉGUSTATION

**Température de service :** 7 à 8 °C

Ce Champagne rosé sera apprécié à l'apéritif, mais aussi en accompagnement d'un plat de saumon sauvage ou de sushis. En dessert, il sublimerait les saveurs de fruits rouges.

**Flaconnages :** Bouteille 0,75 L et magnum.

**Conditionnements :** Caisse de 6 pour les bouteilles. Étui individuel pour les magnums.

### CHAMPAGNE LAURENTI

rue de la contrescarpe - 10340 Les Riceys

Tél. : 33 (0) 3 25 29 32 32 - Fax : 33 (0) 3 25 29 36 94

contact@champagnelaurenti - www.champagnelaurenti.com