



ROSÉ BRUT

LE CHARME & LE FRUITÉ D'UN ROSÉ

Des Pinots Noirs parfaitement sélectionnés, triés et égrappés pour élaborer un vin rouge champenois de qualité. Notre belle cuvée rosé a sa personnalité. Assemblée méticuleusement avec du Chardonnay également, sa composition en font une cuvée féminine toute en grâce et élégance. Pour vos moments d'exception, **le Champagne séducteur !**

DÉGUSTATION

Œil : Robe rose clair. Belle brillance en surface.

Nez : Agréable, délicates notes de petits fruits rouges : cerise, mûres et griottes.

Bouche : Bel équilibre chaleureux et gourmand. Fraîcheur finale intense. Un champagne bien structuré.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Compagnon original sur votre table. On l'appréciera à l'apéritif, sur une viande rouge (filet de bœuf), sur les desserts à base de fruits rouges ou d'agrumes.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES & CONDITIONNEMENT

- ◆ Assemblage : 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay & 15% Vin rouge
- ◆ Dosage : 10g /litre
- ◆ Degré d'alcool : 12,5% Vol.
- ◆ Disponible en bouteille (75 cl)
- ◆ Se décline en demi-sec, la cuvée ROSÉ D-LYS pour accompagner et sublimer vos desserts.



CHAMPAGNE
Daniel
DEHEURLES
& *Filles*

1 Rue de l'école - F-10110 CELLES-SUR-OURCE
T. + 33 (0)3 25 38 57 64
contact@champagne-daniel-deheurles.com
www.champagne-daniel-deheurles.com

