



CHAMPAGNE
ROBERT FAIVRE
À BELVAL-SOUS-CHÂTILLON

BRUT ROSÉ



Haut en couleur et en arômes !

Le nez est subtil, évoquant petites fraises des bois délicates et charnues, et prunes gorgées de soleil.

La bouche est tendre, voluptueuse, toute en légèreté et en délicatesse. Le final est sur la confiserie et les pâtes de fruits. Une note délicate de cerises à l'eau-de-vie rappelle le Pinot Noir et le caractère du rosé.

Cette cuvée présente tous les attraits d'un Champagne classique, la touche subtilité apportée par un Coteau Champenois Rouge, fait alors tout le charme et la différence d'un Champagne Rosé.

VIELLISSEMENT :

42 mois en cave.

ACCORDS METS / VIN :

Le Champagne Rosé Robert FAIVRE sera parfait sur des tartes chaudes, des clafoutis, des desserts à base de fruits blancs et rouges. Il accompagnera avec raffinement vos apéritifs.

ASSEMBLAGE :

- Champagne Blanc 90 %
 - 35 % CHARDONNAY
 - 14% PINOT NOIR
 - 51 % PINOT MEUNIER
- Côteaux Champenois 10 %
 - PINOT NOIR et MEUNIER
 - vinifiés en vin rouge

L'assemblage est constitué de vins de réserve qui lui confèrent maturité et complexité.