

CHAMPAGNE
FONDÉE EN 1869

VICTOIRE

EPERNAY-FRANCE

Un trésor synonyme de famille, transmission et savoir-faire.



 entre 8° et 10°C



ROSÉ



Vinification

Terroir : Sézannais, Massif de Saint Thierry

Assemblage :

50% Pinot Noir

30% Chardonnay

20% Meunier

15% Vin Rouge AOC Champagne

Dosage : 10 g/l



La dégustation

Couleur : La robe est d'un rose saumoné éclatant et brillant.

Nez : Une structure gourmande, accompagnée de notes acidulées qui tendent vers des arômes de fruits rouges (fraise des bois, framboise, groseille) et d'une légère note vanillée épicée.

Bouche : L'attaque est ample et structurée avec une belle fraîcheur portée par une acidité bien maîtrisée. Les arômes de fruits rouges explosent au palais. L'effervescence est fine et met en lumière une texture élégante et équilibrée.



Accords mets et vin

En apéritif ou avec un dessert frais et vanillé.