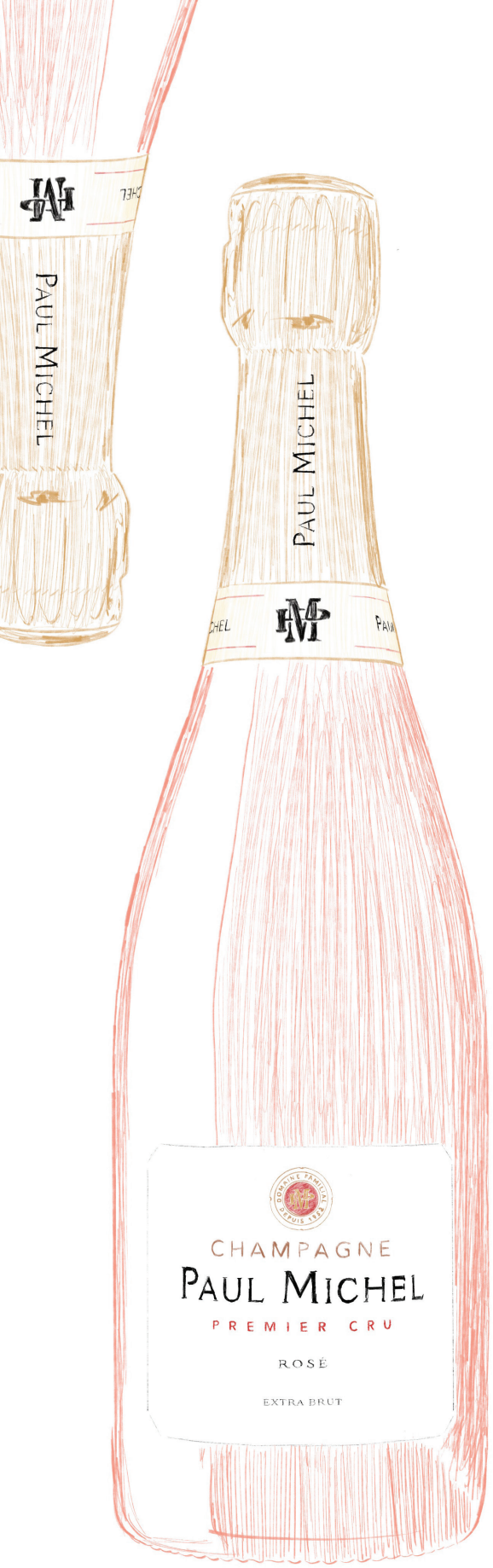

ROSÉ

Premier Cru – Extra Brut

Élaboration : Chardonnay de Cuis avec 5 à 10% de vins rouge provenant des meilleurs crus de la Champagne.

Dosage : 5 g/l

Température de dégustation : 10°C

à l'oeil

La robe présente une teinte rose tendre avec des reflets saumonés. Les bulles alimentent un cordon épais et persistant. La sensation visuelle annonce un champagne frais et fruité.

au nez

Le nez est frais et subtil. Il évoque après aération la cerise, la fraise et la framboise. Il évolue avec beaucoup de richesse sur la complexité des fruits cuits et compotés.

en bouche

L'attaque en bouche est enrobée par des bulles finement crémeuses. La texture minérale calcaire arbitre parfaitement le jeu fruité des pinots et la fraicheur citronnée du chardonnay.

en gastronomie

À déguster à l'apéritif avec des amuse-bouches de la mer ou un jambon fumé de prestige. Idéal aussi pour l'accompagnement d'un dessert aux fruits rouges.

CHAMPAGNE
PAUL MICHEL

Champagne PAUL MICHEL
20, Grande Rue - 51530 CUIS - France
Tél : 03 26 59 79 77
www.champagne-paul-michel.fr