

CHAMPAGNE
Vollereaux

À Pierry - Depuis 1805

Rosé de Saignée



L'effervescence est fine et soutenue créant une belle mousse à la surface. La robe est d'une couleur framboise intense et légèrement tuilée.

Ce rosé présente un nez de petits fruits rouges et de fraise écrasée. A l'aération, le nez dévoile des notes plus gourmandes, qui évoquent des arômes pâtisseries et vanillés.

D'une structure suave et gourmande, la bouche est pleine et enrobée. Les arômes persistent en bouche sur une longue finale.

Cette cuvée, d'une grande rondeur et subtilement sucrée aux notes de petits fruits rouges, accompagnera à merveille les macarons.

Assemblage : 100 % Pinot Noir – Méthode de Saignée

Temps de vieillissement : 3 ans

Dosage : 9 g/l - BRUT

Disponible en Magnum et demi-bouteille

91 points @ Wine Spectator

90 points @ International Wine Cellar

Médaille d'Or @ Prodexpo Moscou 2018

Médaille d'Or @ Concours Mondial de Bruxelles 2017