



CHAMPAGNE
Vollereaux

à Reims près Epernay Marne (France)

BRUT ROSÉ

100 % Pinot Noir / "à la saignée"

Dosage : 9 g/l - Temps de vieillissement 4 ans

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.

91 points @ Magazine Wine Spectator

90 points @ International Wine Cellar

www.champagne-vollereaux.fr

Quand la Tradition rencontre l'Excellence...

