CHAMPAGNE
Vollereaux
MAISON FAMILIALE - DEPUIS 1805

ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT

Ce Champagne Rosé d'une grande rondeur et subtilement sucré par des notes de fruits rouges, se mariera parfaitement avec des macarons ou des desserts aux fruits.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Assemblage : 100% Pinot Noir
Dosage : 6.5 g/l
Vieillissement : 3 ans sur lies
Taux d'alcool : 12%

NOTES DE DÉGUSTATION

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

Nez : Arômes de petits fruits rouges et de fraise écrasée. A l'aération, le nez dévoile des notes plus gourmandes, qui évoquent des arômes pâtissiers et vanillés.

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

MÉDAILLES & RÉCOMPENSES

Gault&Millau

91 points - Guide des Champagnes 2025

WINE ENTHUSIAST

92 points

Bouteille fabriquée en France avec 75% de verre recyclé