



Brut Rosé Premier Cru

Un rosé typé Blanc de Blancs

Une robe rosée fascinante alliant la couleur des roses d'Antan à des reflets légèrement saumonés. Une bulle fine et persistante trahissant une forte proportion de Chardonnay.

Un nez pur délicatement fruité dominé par des notes de fruits rouges frais : framboises, fraises des bois, groseilles ponctuées par des arômes de grenade.

Une bouche d'une belle légèreté dont la fraîcheur rappelle la fluidité et la persistance d'une gelée de fruits rouges.

Un joli Rosé dont le charme et l'élégance séduiront en priorité les dames. Il sera parfait à l'apéritif, en particulier à la fin d'une longue journée. On pourra l'associer avec bonheur à de nombreuses entrées estivales comme un carpaccio de bœuf, un tartare de saumon, un gaspacho ou un jambon de Bayonne. En plat principal, il sera parfait avec un gigot d'agneau de lait simplement rosé. Au fromage, avec une mimolette extra sèche et en dessert avec une soupe de fruits rouges frais.



Champagne PAUL GOERG
Rosé
Premier Cru
750 ml, 1500 ml

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Assemblage :
85% Chardonnay,
15% Pinot Noir

Temps de vieillissement avant
dégorgement : 3 ans minimum

Temps de vieillissement après
dégorgement : 4 à 6 mois

Dosage modéré (8 à 9 g / litre),
uniquement à partir de vins réserve

