



Champagne Brut 1er Cru

Rosé, Paul Michel

Champagne rosé premier cru

Description:

Dans le petit village de Cuis, sur la Côte des Blancs, tout tourne autour du chardonnay, le plus noble des cépages champenois. La Cuvée Premier Cru Rosé est principalement issue du cépage chardonnay et sa couleur rose est obtenue par l'ajout de 5 à 10% de vin rouge provenant des meilleurs terroirs de Champagne. Paul Michel est connu pour ses meilleurs champagnes blancs de blancs, il n'est donc pas surprenant que son rosé soit composé à 90% de chardonnay.

Note de dégustation:

Joli rose saumon clair, délicate effervescence. Merveilleux et riches arômes de framboises, de fraises et de cerises, texture délicate et crémeuse. Dans la longue finale, ce sont de superbes arômes d'agrumes ainsi que la minéralité et la fraîcheur typiques des meilleurs parcelles de Chardonnay 1ers crus de la région de Cuis.

Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Paul Michel

Notation(s):

Score 18.5/20

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

90% Chardonnay, 10% Andere Rebsorten

Référence:

10180--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Rosé
Paul Michel

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	90% Chardonnay, 10% Andere Rebsorten
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés