



# Rosé 24

## Caractéristiques techniques :

Rosé d'assemblage sec  
Cépages : 90 % Chardonnay – 10 Meunier  
Dosage : 24 g/L  
Vin de réserve : 40%  
Température de service conseillée : 6°C

**Œil :** Robe saumonée, lumineuse à reflets rubis. Les bulles sont fines et régulières.

**Nez :** Pur, sur des senteurs de petits fruits des bois comme la myrtille ou la mûre. Viennent ensuite des arômes floraux de rose et de jasmin. L'ensemble est riche et plaisant.

**Bouche :** Délicate, tendre et onctueuse où se révèlent des arômes de fraise, de framboise et de pamplemousse. Le tout est relevé par une subtile note de citron vert qui apporte vivacité et fraîcheur.

**Accords :** Un rosé gourmand et doux pour accompagner vos « desserts maison ». Séducteur, il sera tout autant apprécié seul en apéritif ou en cocktail accompagné de quelques fruits comme la framboise, le citron vert ou encore quelques feuilles de menthe. A servir frappé pour vos soirées d'été.



CHAMPAGNE  
MONT-HAUBAN