

*L*  
CHAMPAGNE  
LABBE & FILS

## Champagne Rosé

Né de l'assemblage de raisin noir et blanc, notre Champagne Rosé est composé de 65 % de Pinot Noir, 20 % de Pinot Meunier et de 20 % de Chardonnay. Il saura ravir les gourmets avec ses notes de fruits rouges.

### À l'oeil

Sa robe d'un rose profond aux reflets tuilés séduit par son élégance qui laisse apparaître de fines bulles et un cordon blanc étincelant.

### Au nez

D'une grande intensité, le Champagne Rosé exprime une gamme d'arômes tout en fruits rouges frais :  
à la fois cerise, framboise, mais aussi compoté.

### En bouche

Rond, ample et harmonieux, ce rosé généreux s'épanouit sur de belles notes finales de framboise et de fraise des bois.

### Accords

Aussi à l'aise sur les apéritifs que les desserts, il s'accorde notamment très bien sur un mi-cuit au chocolat.

Degré alcoolique : 12.5 % vol  
Dosage : 9 g/L  
Prêt à déguster, garde de 5 à 7 ans



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Contient des sulfites*