

CHAMPAGNE
Arpasie



BRUT ROSÉ

COMPOSITION

Assemblage de deux crus différents avec des vins de réserve dont la proportion varie selon les années.

CÉPAGES

Pinot Noir	50 %
Pinot Meunier	50 %

DÉGUSTATION

Ceil : Robe à l'aspect profond et assez fluide, de couleur rose orangé soutenu avec des reflets rose orangé vif.

Nez : Le nez évoque des notes de fraise des bois, d'orange sanguine et de coing.

Bouche : Le palais est sec et frais, et développe une acidité de pomelo.

ACCORD METS ET CHAMPAGNE

C'est un champagne vineux doté d'une fraîcheur minérale qui le destine aux tapas et constitue une vraie alternative champenoise pour une cuisine de caractère : jambon ibérico, petits roulés feuilletés aux tomates confites, carpaccio de bœuf, mimolette mi-vieille, fraises bien mûres et crème de basilic.

SERVICE

Servir à une température de 9°C dans un verre élancé et galbé.

CONDITIONNEMENT

Demi-bouteille	375 ml
Bouteille	750 ml
Magnum	1500 ml

Tous nos champagnes sont vinifiés à basse température (entre 16°C et 18°C) dans des cuves de faible volume, suivi d'une légère filtration pour conserver toute la finesse aromatique de nos vins.

Vieillessement : au minimum 3 ans pour que se développent les meilleurs arômes.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.