

À EPERNAY



EN FRANCE

CHAMPAGNE
ERNEST RAPENEAU

Maison Familiale depuis 1901

BRUT ROSÉ

VINIFICATION

Terroir :

Chardonnay et Pinot Noir - Sézannais
Meunier - Massif de Saint Thierry

Assemblage :

30% Chardonnay
50% Pinot Noir
20% Meunier
Dont 15% Vin Rouge AOC Champagne

Dosage :

10 g/l

DÉGUSTATION

Œil : Une robe rose saumonée, élégante.

Nez : Un nez intensément fruité et expressif, dominé par des arômes de cerise et de fraise.

Bouche : Une bouche généreuse et équilibrée, offrant une attaque gourmande et structurée, avant de s'étirer sur une finale fruitée aux accents vanillés.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir entre 8° et 10°C.

ACCORDS METS ET VIN

À déguster à l'apéritif, ou en accompagnement d'un magret de canard rosé aux fruits rouges.

