



EPERNAY

# CHAMPAGNE PATRICK BOIVIN À EPERNAY



## Cuvée Rosé 1er Cru

### Composition :

80 % Chardonnay et 20 % Pinot Meunier

### Dosage :

Liqueur d'expédition Brut 9,0 g/L

### Conditionnement :

Bouteille (75 cl), Magnum (150 cl)

### Vieillessement :

4 ans minimum

**Visuel :** Robe rose clair avec des reflets orangés. Mousse généreuse et blanche avec des bulles fines et un cordon persistant.

**Olfactif :** Nez ouvert sur des fruits rouges frais (fraise des bois, cerise) et des fruits confits et macérés (gelée de framboise, cerise à l'eau de vie). Légère note de pomme.

**Gustatif :** Bouche charnue, expressive qui ouvre sur des fruits rouges croquants et juteux (cerise) avec des notes confites. La finale en bouche est tout en douceur.

**Vin expressif et fruité .**

### Association «Mets et Vins» :

Osez-le sur une perdrix ou un pigeonneau, accompagné d'une sauce acidulée. En fin de repas, il sera idéal sur des fruits naturels sans sucre.

### Conseil de dégustation :

À consommer à température de 8 degrés.

Son volume et sa hauteur laisse les bulles évoluer et monter à la surface, elle permet de rester à la température de rester aussi constante que possible.



667 Chemin des champs de Linette - 119 Avenue Jean-Jaurès - 51200 Epernay

Tél : 03 26 54 50 02 - 06 84 07 51 12 - E-mail: info@champagne-patrickboivin.com - www.champagne-patrickboivin.com

champagne patrick boivin @champagnepatrickboivin

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