



EPERNAY

CHAMPAGNE
PATRICK BOIVIN
À EPERNAY



Cuvée Rosé de saignée

Composition :
100 % Pinot Noir

Dosage :
Liqueur d'expédition Brut 9,0 g/L

Conditionnement :
Bouteille (75 cl)

Visuel : Robe d'un rose éclatant et limpide.

Olfactif : Nez intense et gourmand s'ouvrant sur des arômes de cerises noires et de pivoines, relevés par des notes de réglisse et de violettes. Une expression riche et complexe, offrant un sentiment de profondeur.

Gustatif : La bouche est délicate et minérale, à la fois tendre et chaude. Elle est ample et vineuse, une sensation veloutée enrobe le palais.

Cuvée vineuse et gourmande.

Association «Mets et Vins» :

À table, privilégiez les mets de la terre à texture tendre comme des charcuteries type Pata Negra, un filet de bœuf ou encore des fromages crémeux, et pourquoi pas régionaux comme le Langres et le Soumaintrain. Surprenez-vous et carafez ce champagne !

Conseil de dégustation :

À consommer à température de 8 degrés.

Un verre de dégustation se rapprochant d'un verre à vin, il offre une paroi refermée permettant de concentrer les sels aromatiques. Élégance et raffinement pour une dégustation entre amis ou en famille.



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.