



C H A M P A G N E

LIÉBART - RÉGNIER

Vigneron Indépendant



BRUT ROSE

ASSEMBLAGE: 45% Pinot Noir, 35% Meunier et 20% Chardonnay

VIEILLISSEMENT EN CAVE: 2.5 ans

DOSAGE: 8 g

ROBE: Robe saumonée orangée avec des reflets cuivrés. Effervescence délicate et bullage discret.

NEZ: Le nez nous emporte dans un univers à la fois fleuri, fruité et enfin épicé. Dans un premier temps avec la violette et le lilas puis par des effluves gourmandes de grenadine, d'oranges sanguines, de cerises et enfin par des notes légèrement tourbées de cannelles.

LA BOUCHE: La prise en bouche est d'abord facile et accessible avec les fruits blancs et les fruits jaunes. Une caresse onctueuse qui se révèle ensuite plus tonique avec une jolie tension minérale et une délicate amertume saline et réglissée. La finale en tension témoigne d'un vin de tempérament avec des notes de myrtilles et de cassis.

STYLE DE VIN: Un Champagne Rosé de personnalité qui reste gourmand mais au caractère plutôt bien trempé. A servir lors de repas champêtre : grillades de viandes, taboulé, mais également sur une soupe de fruits frais ou un bavaois fruits rouges.

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



88 pts

