



ROSE DES FABLES

Tous les sens en éveil

La cuvée ROSE DES FABLES BRUT raconte
avec ferveur le mariage des couleurs et
des arômes, en gardant bonne tenue et
élégance.

Une belle alchimie à découvrir !



Notes de dégustation

ROBE :

couleur rose framboise avec des reflets rose saumoné, bulles fines et collerette tenace.

NEZ :

fraise, cerise, framboise, myrtille, orange sanguine, pêche de vigne, pomélo, rose fraîche, poivron, ananas, crémeux.

PALAIS :

attaque souple et fraîche avec une effervescence crémeuse. Le fruité est pulpeux, soutenu par une acidité de pomélo. La minéralité argilo-calcaire confère de l'ampleur, du croquant, de l'élégance et de l'allonge au palais. L'ensemble est équilibré par une fraîcheur élancée avec une finale fondante, relevée de pomélo et de menthe poivrée.

Champagne **Brut** de la Vallée de la Marne

Age des vignes : 40 ans

Sols d'argiles, de sables et de limons

Entretien des sols par binage et couverts naturels

60 % Meunier (dont 16% vin rouge Meunier)

40 % Chardonnay

Dosage 9g/L

Vendange de base 2015 : 70 %

Vins de réserve 2014 : 30 %

Conditionné en cartons de 6 bouteilles

30A, Rue Jean Moulin - Aulnois
02400 Essômes-sur-Marne
Tél. 03 23 70 88 43
info@champagne-belin.fr
www.champagne-belin.fr
Facebook : ChampagneBelin

