



CHAMPAGNE Emile PARIS

Nos Cépages:

8% Chardonnay

55% Pinot Noir

9% Pinot Noir vinifié en vin rouge.

Notes de dégustation:

La robe est d'un rose léger aux reflets saumonés.

Les bulles fines viennent former dans le haut du verre un élégant cordon de mousse.

Le nez laisse émaner des arômes de petits fruits rouges (fraises, cerises, framboises) et des arômes floraux d'aubépines.

En bouche, ce vin bien équilibré allie une grande fraîcheur à un fruité léger et séduisant.

Vin mature, il dégage charme, tendresse et passion.

Barcode bottle: 3770006660016

Barcode Box: 3770006660115

A servir entre 8 – 10 °C:

Avec un crumble aux fruits rouges

Ingredients pour 6 personnes:

100 g de fruits rouges

100g de sucre brun

125g de farine

150g de sucre blanc

1 cuillère à café de cannelle

1/4 cuillère à café de sel

1 oeuf

2 cuillères de beurre fondu.

Vous l'apprécierez également en apéritifs prolongés, ou encore sur des viandes blanches ou des poissons.

ROSE BRUT

