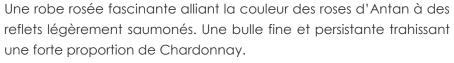


Brut Rosé Premier Cru

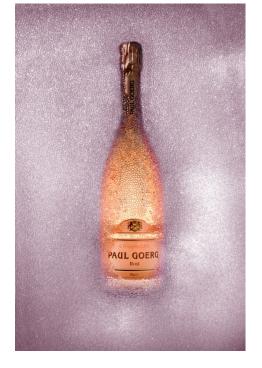
Un rosé typé Blanc de Blancs



Un nez pur délicatement fruité dominé par des notes de fruits rouges frais : framboises, fraises des bois, groseilles ponctuées par des arômes de grenade.

Une bouche d'une belle légèreté dont la fraîcheur rappelle la fluidité et la persistance d'une gelée de fruits rouges.

Un joli Rosé dont le charme et l'élégance séduiront en priorité les dames. Il sera parfait à l'apéritif, en particulier à la fin d'une longue journée. On pourra l'associer avec bonheur à de nombreuses entrées estivales comme un carpaccio de bœuf, un tartare de saumon, un gaspacho ou un jambon de Bayonne. En plat principal, il sera parfait avec un gigot d'agneau de lait simplement rosé. Au fromage, avec une mimolette extra sèche et en dessert avec une soupe de fruits rouges frais.



Champagne PAUL GOERG Rosé Premier Cru 750 ml, 1500 ml

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Assemblage: 85% Chardonnay, 15% Pinot Noir

Temps de vieillissement avant dégorgement : 3 ans minimum

Temps de vieillissement après dégorgement : 4 à 6 mois

Dosage modéré (8 à 9 g / litre), uniquement à partir de vins réserve

