



CHAMPAGNE REDON

L' R DU TEMPS

S'exprimant avec délicatesse et fraîcheur, ce rosé est le fruit d'un assemblage exigeant.

ASSEMBLAGE : 67% Chardonnay, 18 % Pinot Noir, 15 % Trépail rouge

DOSAGE : Extra brut

Ce Champagne rosé présente beaucoup de fraîcheur de robe. Une impression de pétales de rose.

Les premières notes aromatique sont très classique : biscuit, groseille, fraise et mûre. L'expression est fine, acidulée et fruitée.

L'attaque en bouche est marquée par une pointe d'acidité et l'effervescence vient ajouter son caractère pétulant. La légèreté de corps et la finesse d'ensemble génèrent une texture soyeuse. La balance acide - sucre s'exprime sur la vivacité et la minéralité apparaît en milieu de bouche.

La finale est acidulée, sapide et minérale.

Il s'agit d'un Champagne rosé dynamique et frais.

A servir dans une flûte élancée, à 8°C et principalement à l'apéritif.



Tél. : 03 26 51 49 52

E-mail : contact@champagne-redon.fr

WWW.CHAMPAGNE-REDON.FR