

Champagne ROSE

L'AUDACE DE LA SENSUALITÉ
AFFIRMÉE

Bouteille transparente 75 cl

Base vendange 2017

Vinification en cuves inox thermorégulées

Fermentation malolactique achevée

Dosage : 8,8 g/l (brut)

Degrés alcooliques : 12,4 %

CÉPAGES & CO



CHARDONNAY

20 %



PINOT NOIR

44 %



MEUNIER

36 %

Dont vin de réserve 50 % et vin rouge 17 %

ARÔMES & CO

GOURMANDISE
FRUITS ROUGES
CHARMEUR

👁️ Œil : rosé saumoné, reflets cuivrés



Nez : notes de fruits rouges : figue, prune, fraise des bois



Bouche : saveurs pâtisseries, notes de fruits rouges

ACCORDS METS & VINS

- Apéritif : rillettes de saumon, saucisson, mises en bouche à base de tomates
- Poisson : crevettes, tartare de saumon
- Viande : compagnon de vos barbecues, mais aussi pizza au jambon cru, charcuterie
- Fromage : chaource, pont l'évêque, mimolette extra-vieille
- Dessert : dessert aux fruits rouges tel que tartelette aux fraises, tiramisu fruits rouges, biscuits roses de Reims

CONSEILS & CO

Conservation : Attention ! Votre rosé Prophète & CO est en bouteille transparente et n'apprécie pas la lumière. Laissez-la soigneusement dans son emballage pour profiter pleinement de ses arômes le jour de son ouverture.

Conservez votre bouteille couchée, à l'abri des variations de température, dans un endroit frais et sec (10 – 12 °C)

Température de service : 8 - 10°C

A son apogée pendant encore 2 ans

Tous nos conseils ne sont que suggestions.

Le meilleur moment pour partager les bulles Prophète & CO reste celui qui vous donne envie.

