



CHAMPAGNE  
BARON-FUENTÉ

## Esprit Rosé de Saignée



**ASSEMBLAGE :**

1/2 Meunier - 1/2 Pinot Noir.

**CARACTERISTIQUES :**

Ce Rosé de Saignée est issu d'une macération pelliculaire, qui lui confère cette couleur vive et ses arômes de fruits rouges si caractéristiques.

**DEGUSTATION :**

Robe rose soutenue et dense avec des bulles fines et abondantes. Des notes subtiles de cassis donnent un nez discret et raffiné. En bouche, un bel équilibre entre le charnu de la quetsche et la fraîcheur du cranberry et la pomme de grenade. Un champagne pur et intense avec une remarquable longueur en bouche.

**ACCOMPAGNEMENT :**

Ce rosé délicat et d'une grande finesse, peut être dégusté à l'apéritif, avec un saumon poché ou en dessert avec des fraises...

**LOGISTIQUE :**

Bouteille: 750ml

Carton: 6 bouteilles (10kg)

Palette 120x80 : 8 couches de 10 cartons  
soit 480 bouteilles (800kg)