



CHAMPAGNE
LEROY - BERTIN
LES MESNEUX PREMIER CRU



Le BRUT ROSÉ

Le fruité de nos raisins noirs

**Assemblage de Pinot Noir et Pinot Meunier,
enrichi de vin rouge côteaux champenois
issu de nos vieilles vignes.**



- **ROBE** : elle est délicate et fraîche, ses bulles montent rapidement à la surface pour former un beau cordon de mousse onctueuse.
- **NEZ** : il dévoile au nez des arômes subtils de petits fruits rouges (groseilles) complétés par quelques notes d'agrumes (pamplemousse rose).
- **BOUCHE** : empreint d'une jolie fraîcheur en bouche, l'attaque est franche puis, on retrouve les arômes des fruits de l'été qui tapissent longuement le palais.
- **FINALE** : elle prolonge le caractère chaleureux et fruité du vin qui devient plus « liquoreux ».

Derrière ses bulles fines et sa couleur rose saumonée se cache un champagne de caractère. Ce Brut Rosé au fruité élégant ne vous laissera pas indifférent, il est aérien, frais et charmeur.

- **SERVICE ET ACCORDS** : servez ce champagne dans une petite flûte élancée à 8°C de température. A découvrir lors d'un apéritif estival entre amis ou tout au long d'un repas avec des mets salés comme un risotto au saumon ou sucrés comme une charlotte framboise aux biscuits roses.

Cette cuvée existe aussi en **demie et en magnum**.

