



CHAMPAGNE ROSÉ DE MOINS DE 35 EUROS

CHAMPAGNE ROSÉ DE MOINS DE 35 EUROS



CHAMPAGNE ROSÉ DE MOINS DE 35 EUROS



CHAMPAGNE ROSÉ DE MOINS DE 35 EUROS



CHAMPAGNE PIERRE MIGNON

CUVÉE ROSÉ BRUT
Rosé d'assemblage

- Tél. 03 26 59 22 03 • 51210 LE BREUIL
- Cépages : meunier 70%, pinot noir 15% et chardonnay 15%
- Vinification en cuve thermo-régulée
- Vieillessement : 36 mois sur lies
- Dosage : 8 g/l.

Lors du premier concours de «food & rosé wine pairing» de Bruxelles, le jury n'a pas trouvé pleinement le bon accord avec les viandes des Abruzzes. Mais ce vin était tellement au-dessus des autres, riche d'une grande finesse aromatique et plus encore d'une bouche gourmande et onctueuse, que le jury a décidé de lui attribuer un prix spécial. Ce champagne mériterait sans doute d'être revu en face d'une viande blanche. Une très jolie cuvée.

90 pts 29,- €



