

Verres à champagne Riedel ; sac boîte Moynat ; corbeille, plateau, coupelles et vase Monoprix ; pot BHV Marais ; boules Maisons du Monde ; escarpins Louboutin ; flûtes, coupes, et seau à champagne Au Bain Marie ; bracelet Somnia multicolore Swarovski ; pâté en croûte Maison Vérot aux Galeries Lafayette ; sandales Miu-Miu ; sac seau Nico Gianni ; table Michiko Pôdevache. Blouse Max Mara, jupe Hugo Boss. Boucles d'oreilles Zag Paris.



**NOS ROSÉS COUPS DE CŒUR**

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **1074000**

Sujet du média : **Lifestyle Culture/Divertissement, Cinéma**



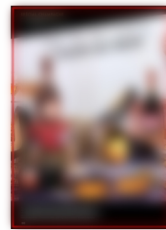
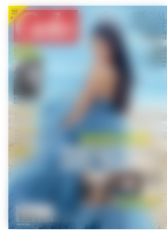
Edition : **16 decembre 2021**  
 Journalistes : **VALÉRIE FAUST**  
 Nombre de mots : **664**



Deux méthodes sont à l'origine du champagne rosé. La plus répandue consiste à assembler des vins blancs avec des vins rouges. La seconde donne ce que l'on nomme un rosé de saignée. Le jus blanc macère quelques heures au contact des peaux de raisins noirs ce qui confère, bien souvent, des couleurs plus intenses au champagne et davantage de puissance, de vinosité.

« Le champagne aide à l'émerveillement », disait George Sand.  
 « Donnez-moi du champagne et je suis au paradis », scandait Marilyn Monroe. Du rose le plus tendre au plus ardent, les femmes en raffolent. C'est d'ailleurs l'une d'elles, la Veuve Clicquot, qui inventa le rosé d'assemblage en 1818.





**SPECIAL CHAMPAGNE**

**PIERRE MIGNON  
 GRAND VINTAGE  
 ROSÉ 2010 ANNÉE  
 DE MADAME**

Rose pâle à reflets pomelo, la robe évoque la spontanéité d'une jeune fille en fleur, pétillante et délicate. Au nez, du pain d'épices puis en bouche, des saveurs de fruits rouges confiturés qui tapissent le palais, suivies par des notes de marmelade à l'orange, de la vinosité. 50 € (eshop.boutiquepierremignon.com)

**DES BULLES DE BONHEUR**

