

BRUT ROSÉ

Le Pinot Noir magnifié



HB CHAMPAGNE H.BLIN DEPUIS 1947

PRESENTATION

Le Brut Rosé, composé principalement de Pinot Noir, est un rosé d'assemblage élaboré à partir de vin rouge de Meunier vinifié par nos soins. Un savoir-faire historique et maîtrisé qui lui confère une personnalité reconnue et harmonieuse.

ELABORATION

Assemblage : 60 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay 10 % Meunier, 10 % AOC Champagne Rouge

Terroir : Vincelles et villages environnants (5 km)

Dosage : 7 g/L (BRUT)

Vieillessement : 24 mois minimum

Fruité et délicat

SENSORIEL

A l'œil : Robe rose harmonieuse.

Au nez : Il révèle une fraîcheur associée à des arômes de fraises des bois.

En bouche : Charnu avec des petites notes de fruits noirs et rouges avec une belle finale et une certaine tension.

ACCORDS

Gravlax de saumon à l'aneth et au citron

Filet de canard aux fruits rouges et vinaigre balsamique

Conchiglie à la mozzarella, tomates et basilic

Tarte aux fruits rouges

NOTES

Guide Dussert-Gerber 2024 : 91 / 100

