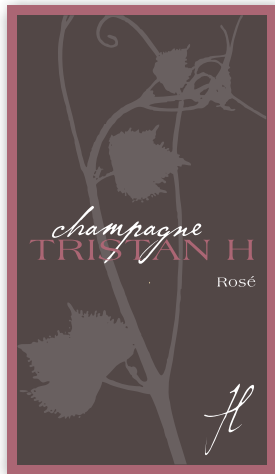


Champagne Tristan H



ROSÉ

ASSEMBLAGE

50 % Chardonnay
25 % Pinot Noir
25 % Pinot Meunier

PARTICULARITÉ

2 années de vieillissement.

TERROIR

Le Languedoc, Les Oeuillettes, Les Pilteaux, La Grapillère, Les Carrières, Le Trou Canin, Les Petits Taillis.

DÉGUSTATION

Ce beau Rosé, à la robe saumonée et aux reflets framboise, présente un bouquet sur des notes de petits fruits rouges, légèrement anisé. Gourmand et vif, c'est un champagne très séduisant. Vous pourrez l'apprécier sur des desserts et des plats sucrés-salés.

POTENTIEL

Cette cuvée peut vieillir encore 1 à 2 années.
Service à 8 °C

