CHAMPAGNE

FOREST-MARIÉ

À TRIGNY

VIGNERONS DE GÉNÉRATIONS EN GÉNÉRATIONS



Brut Rosé

Assemblage

80% Pinot Noir
20% Pinot Meunier des vendanges 2008 et 2009

Vin d'été par excellence, sa magie tient à l'accord du pinot noir d'Ecueil avec le pinot meunier de Trigny, mâtiné de coteau champenois rouge élevé à cette fin. Sa séduction s'exprime par la fraîcheur de toutes les notes de fruits rouges qu'il évoque. Il ouvre joliment la soirée et enchante les desserts.

Commentaire de Dégustation

Ce vin s'habille d'une robe saumonée aux reflets cuivrés. Au nez se révèlent des allusions à un univers de fraises des bois, de mûres et de griottes. La bouche exprime la séduction de ces fruits gourmands, voire de bonbons acidulés. Une impression de gourmandise qui se prolonge avec vivacité.

Dosage

11g/L

Disponible en bouteilles

vigneron indépendant

Champagne Forest-Marié - hello@champagne-forestmarie.com - 20 rue de la chapelle - 51140 Trigny - champagne-forestmarie.com - 03 26 03 13 23