


CHAMPAGNE
GUYARD-LEBLANC



Champagne ROS'ÉCLAT

*Cuvée composée de 42% de pinot noir,
46% de meunier, 12% de chardonnay*

Dont 20% de vin rouge

Année 2015

Observer : la robe est de couleur cuivré.

Sentir : les premières effluves nous transportent vers des notes de quetsche, de prune, de figue. Et au fur et à mesure on découvre des notes plus florales.

Déguster : cette cuvée s'équilibre parfaitement et saura s'apprécier en toute saison.

Accords mets et champagne : Laissez vous tenter par des rillettes de saumon, des tagliatelles au saumon ou un Saint Pierre au panais, une tarte aux quetsches ou bien un bavarois aux fraises.

Elaboration :

Vinification en cuve inox

Fermentation malolactique terminée

Alcool 12°6 sucre 10,3 g/l

POUR NOUS RENCONTRER

Sandrine et François GUYARD
1 rue des Limons 51270 COIZARD-JOCHES
Tel : 03 26 51 10 58
Email : contact@champagneguyardleblanc.fr
www.champagneguyardleblanc.fr

