



ROSÉ

La palette d'arômes de ce rosé vous étonnera par ses notes de fruits rouges intenses (groseilles, fraises des bois). Issu d'un assemblage de vin blanc et de vin rouge, ce champagne présente une bouche vive et laisse place à une sensation suave et onctueuse. Gourmand et généreux au nez, il vous livrera ses arômes de cerises et de fruits rouges en fin de dégustation.

Assemblage : vins issus de l'année de vendange en totalité, associant un assemblage (50 % chardonnay, 25 % pinot noir, 25 % pinot meunier) et 16 % de vin rouge.

Accord Mets & Vins : repas complet, en particulier viandes rouges en sauce, excellent sur des fromages de chèvre et sur des desserts aux fruits et au chocolat.



Champagne Leroy
4, rue de Reims
51500 Villers aux Noeuds

Tél. 03 26 36 27 68
Fax. 03 26 36 31 90
contact@champagne-leroy.fr