



## ROSÉ

La palette d'arômes de ce rosé vous étonnera par ses notes de fruits rouges subtiles .

L'acidité de la groseille et la douceur de la fraise des bois sont les maîtres mots de cet assemblage. Un nez aux notes florales et gourmandes laissera place à une bouche à la fois tonique et onctueuse, signature de cette cuvée.

**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](mailto:contact@champagne-leroy.fr)