



CHAMPAGNE PANNIER

CHÂTEAU-THIERRY FRANCE

Assemblage* :

- 30 % de Chardonnay
- 50 % de Pinot Noir
- 20 % de Pinot Meunier

dont 15 % de Vin Rouge et 25 % de Vins de Réserve

Vieillessement moyen : 3 ans

Le Rosé Pannier

Cette cuvée Brut Rosé de Pannier est issue d'un assemblage traditionnel, auquel le Chef de Cave a ajouté du vin rouge provenant des vignes de Champagne.

Cet apport confère au vin sa robe saumonée et ses agréables notes de petits fruits rouges, tout en conservant un bel équilibre et une grande finesse.

Un rosé exemplaire qui séduit aussi bien à l'apéritif, qu'au dessert et qui entoure avec charme l'ambiance festive d'un pique-nique épiqueurien.

Voyage des sens & découverte

Très belle robe saumonée au fin cordon et à la mousse délicate.

Le nez est dominé par des petits fruits rouges bien mûrs (cerises, framboises).

En bouche, l'attaque est fraîche et onctueuse. Les arômes de fruits rouges se fondent et laissent apparaître des notes toastées. La finale présente un bel équilibre entre le charnu et la finesse de ce vin expressif.

Conservation et service

À conserver bouteille couchée, à l'abri de la lumière et à température constante de 12 à 14°C. À l'aide d'un seau à champagne contenant eau et glace, amener le vin à une température comprise entre 7 et 9° c. et servir dans des flûtes appropriées.

BRUT ROSÉ

Champagne fruité et équilibré...



CHAMPAGNE
PANNIER
CHÂTEAU-THIERRY FRANCE

Saveurs & coup de cœur

Délicieux à l'apéritif, il s'accorde délicatement avec le saumon ; ou plus classiquement pour accompagner les grillades, salades d'été et desserts aux fruits rouges.



*Disponible en bouteille (75 cl),
demi-bouteille (37,5 cl), et magnum (150 cl).*

* : +/- 5 %

