



C H A M P A G N E
COLETTE & GASTON
À M O N T H E L O N

ROSÉ

Plongez dans l'élégance avec notre cuvée Rosé, symphonie subtile de saveurs. Sa couleur envoûtante annonce une expérience légère et délicate.

Assemblage

Base 100 % Chardonnay
11% de vin rouge 1er crus
de Cumières

Caractéristiques techniques

3 Ans de vieillissement sur lies
Dosage 8g/L - Brut
Flaconnage 75cL

Oeil :

La robe intense et flamboyante est de couleur rose vif. Les bulles sont fines, aériennes et forment un joyeux cordons.

Nez :

Les arômes s'ouvrent avec élégance, révélant des notes florales délicates, accompagnées d'une belle fraîcheur.

Bouche :

La légèreté s'exprime pleinement. Une effervescence délicate, laissant place à une harmonie des saveurs. Les notes de fruits rouges se mêlent à une fraîcheur persistante, créant une expérience gustative équilibré.

Accords mets et Champagne :

Parfait à partager lors d'un apéritif, le Rosé se marie délicieusement avec les viandes froides ou l'agneau et crée un accord idéal avec les desserts aux fruits rouges.

C H A M P A G N E



COLETTE & GASTON
À M O N T H E L O N

ROSÉ