

CHAMPAGNE  
AUGUSTE-SERURRIER  
À COURMAS



## BRUT ROSE

### Assemblage

Assemblage de 50% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir et 25% Chardonnay auquel nous ajoutons 10 à 12% de coteau Champenois rouge élaboré avec 100% de Pinot Noir

### Dosage

Champagne brut dosé à 9 grammes par litre

### Vieillessement

18 mois de vieillissement en cave

### Caractéristiques

**Robe** d'un rose soutenu avec une belle effervescence d'un blanc très pur formant un très beau contraste de couleur

**Nez** très fruité et vineux.

**Bouche** soyeuse avec une acidité progressive. Les arômes de fruits rouges dominent et prolongent la longueur en bouche

*Cuvée fruité et vineuse pouvant accompagner l'apéritif, un plateau de charcuterie et les desserts à base de fruits rouges.*

*Température de service 8°C  
Disponible en bouteille (75 cl)  
et magnum (150 cl)*

