

CHAMPAGNE



Daniel Dumont  
RÉCOLTANT MANIPULANT

## Brut Rosé – 1er Cru

*Un rosé identitaire, puissant, structuré, doté d'une certaine vinosité et d'une grande cohérence.*

40% Chardonnay  
40% Pinot Noir  
20% Meunier

Dosage : Brut - 8g/L

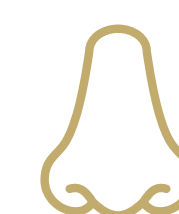
Température de service : 8-10°C

Vieilli en cuve



### A l'oeil

Robe rose saumon  
soutenu aux reflets  
civrés.



### Au nez

Registre plutôt épicé avec des notes de cerises confites. Un rosé empreinte d'une certaine vinosité et d'une identité plutôt rustique sans fioriture. Une expression plus fruitée se dessine après aération avec des fragrances de fraises confites.



### En bouche

Le premier contact sur le palais est franc et plutôt croquant. Les fruits rouges, la groseille, la myrtille sont présents avec une amertume savoureuse. Les épices avec une tonalité mentholée, camphrée, apparaissent en deuxième partie de dégustation.

### L'instant T

Idéal pour l'apéritif et le dessert.

### Accords mets & vins

Feuilletés au saumon, blinis au tarama, rillettes de crabes, compotées de fruits rouges, brochettes melon-jambon, tarte aux fraises, framboisier, fromage bleus, pâtes persillées et baies rouges.

### Signature

Puissance / Gourmandise

