CHAMPAGNE
CHANOINE FRÈRES
1730

ROSÉ



HISTOIRE

Fondée en 1730 par Pierre Chanoine, la seconde plus ancienne Maison de Champagne prend à sa succession son nom actuel « Chanoine Frères ». Depuis près de 300 ans, Champagne Chanoine Frères reste fièrement attaché à ses valeurs artisanales et fraternelles, et à son style originel.

STYLE

Un assemblage précis autour des trois cépages champenois, Chardonnay, Meunier et Pinot noir avec toujours une majorité de Pinot. Le Pinot Noir provient essentiellement de la Côte des Bar, région la plus au sud du vignoble de la Champagne.

ASSEMBLAGE

Pinot Noir: 80% (dont 9% de vin rouge)
Meunier: 15%
Chardonnay: 5%

DÉGUSTATION

Œil: Rose intense.

Nez: Charmeur avec des arômes de fraise des bois, de griotte et de cassis.

Bouche: Gourmande, les notes de fruits rouges et noirs se confirment, des tannins soyeux, une finale tonique.

À TABLE

Apéritif, poulet au chorizo, dessert aux fruits rouges.

L'ESPRIT ARTISANAL ET FRATERNEL DEPUIS 1730