

ROSÉ

CHAMPAGNE
**CHANOINE
FRÈRES**
1730



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.

STYLE

Un assemblage précis autour des trois cépages champenois, Chardonnay, Meunier et Pinot noir avec 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

Base Vendange: 2020
Pinot Noir: 58% (dont 8% de vin rouge)
Meunier: 29%
Chardonnay: 13%

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.

A TABLE!

Apéritif, poulet au chorizo, dessert aux fruits rouges.

L'ESPRIT ARTISANAL ET FRATERNEL DEPUIS 1730