



Champagne
LA MAISON HUIBAN
Auguste Huiban & Paul Augustin



ROSÉ

Fruité, équilibré, frais

CÉPAGE :

Pinot Meunier 90% - Pinot Noir 10%

DESCRIPTION :

Ce rosé 100% raisins noirs (Meunier et Noir) se distingue par ses arômes de fruits rouges (fraise des bois, framboise). Un champagne coloré, puissant et bien équilibré qui apportera une bouche ronde et fraîche.

SUGGESTION DE DÉGUSTATION :

Idéale pour accompagner de la volaille, des viandes blanches ainsi que certains fruits de mer comme la Noix de Saint Jacques et les Langoustines.

Il se distinguera également aux cotés de desserts à base de fruits.

DISTINCTIONS :

- Une étoile au Guide Hachette des Vins 2010 et 2018

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dosage

6

gramme par litre

Vieillessement en cave

3

ans

Repos après dégorgement

6

mois

Disponibilités : Bouteille - Magnum - Jéroboam - Mathusalem