

CHAMPAGNE

Florine  
HENRIET

# BRUT ROSÉ

*La volonté de notre maison : garder sa vraie nature*

Issue de la récolte 2015, à laquelle nous avons ajouté des vins de réserve 2013 et 2014, cette cuvée est la touche **féminine** de notre maison.  
Mise en bouteille au printemps 2016.



## Composition

- 2/3 Pinot Noir
- 1/3 Chardonnay
- 7 à 8% de vin rouge de Verzenay

## Caractéristiques techniques

- 7 ans de vieillissement sur lattes
- 3 mois de dégorgement minimum
- Dosage 7g/L
- Degré 12%

## Accords gastronomiques

- Rosé mature ;
- S'appréciera à l'apéritif, avec un magret de canard aux fruits rouges, ou sur un dessert de type clafoutis, ou tiramisu aux pruneaux ou aux fruits rouges.

## Oeil

- Robe cuivrée
- Mutliples fines bulles

## Nez

- Mature
- Arômes de brioche, fruits confits, moka, figues et chocolat
- Fragrances de fruits à l'eau de vie, type griotte

## Bouche

- Attaque tendre
- Ensemble gourmand et fruité
- Notes de fruits à l'eau de vie, et de clafoutis aux fruits rouges, avec une pointe de rhubarbe
- Belle longueur

Champagne Florine Henriet

33 ou 43 rue de Mailly - 51360 VERZENAY

Tél. : +33 (0)3 26 49 48 14 - florine.champagne@orange.fr