



Fluteau

DEPUIS 1935

CHAMPAGNE

Rosé Aube'Seine

Cépage : 100 % Pinot Noir

Assemblage : 100% 2018

Mise en bouteille : juillet 2019

Vendange : juillet 2018

Vinification

- Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulé
Fermentation malolactique complète, passage au froid
- Vieillesse minimum 2 ans sur les lies
- Taux d'Alcool : 12,75% vol.
- Dosage : extra-brut 6 gr/l

Notes de dégustation

- **Oeil :** Une jolie robe rubis foncé aux reflets cassis.
- **Nez :** Présent, avec une certaine puissance. Les fruits rouges et noirs sont omniprésents avec des notes de myrtille, de cassis, de mure associés à de la cerise et de la fraise.
- **Bouche :** Suave, tout en rondeur avec néanmoins de l'élégance et un côté soyeux. La confiture de mure et la crème de cassis rappellent l'origine de ce rosé de macération.

Accord met/vin

Ce champagne fera merveille sur une daube, une épaule de gibier ou sur un dessert aux fruits rouges.



Champagne Fluteau - 5 rue de la nation - 10250 Gyé Sur Seine
Tel : 03.25.38.20.02 email : champagne.fluteau@wanadoo.fr
www.champagnefluteau.com

