



CHAMPAGNE
BEURTON
& FILS

RITROVA IL NOSTRO GUSTO
PER LA FATICA SCANTONANDO
QUESTO QR CODE.



5 RUE DU SORBIER - 51480 CUCHERY - FRANCE

(+33) 03 26 58 11 75
CONTACT@CHAMPAGNEBEURTONFILS.COM

WWW.CHAMPAGNEBEURTONFILS.COM



QUESTA CUVÉE ROSÉ SFAVILLANTE E ACIDULA, DI GRANDE TECNICITÀ, RIFLETTE IL NOSTRO SAVOIR-FAIRE NELLA VINIFICAZIONE IN ROSSO. È UNO CHAMPAGNE OPULENTO, GENEROSO E COMPLESSO, REALIZZATO CON IL 18% DI VINO ROSSO PROVENIENTE DA UNA PARCELLA DAL NOME PREDESTINATO: LES FOLIES.

FOLLEMENT ROSÉ BRUT

MEUNIER 25 % - CHARDONNAY 15 % - PINOT NOIR 60 %
18% DI VINO ROSSO PROVENIENTE DALLA PARCELLA "LES FOLIES"
VINIFICAZIONE IN SERBATOI IN ACCIAIO INOX
FERMENTAZIONE MALOLATTICA - DOSAGGIO: 9 G/L

Disponibile in Bottiglia (75 cL), Mezza bottiglia (37,5 cL), Magnum (150 cL)

ALLA VISTA

Colore salmone, leggermente ramato.

AL NASO

Esprime frutti canditi in un universo dominato dai frutti rossi, in particolare composta di fragole e di lamponi. Un'espressione olfattiva opulenta e piena, contraddistinta da molteplici sfumature di agrumi freschi. Man mano che il vino si apre, svela il suo fruttato generoso. Un profumo che travalica il tempo e le stagioni.

AL PALATO

Il palato è tonico, inizialmente dominato dallo sciroppo di granatina e con una consistenza golosa, come annunciato dal naso. L'apporto del vino rosso nell'assemblaggio è evidente. Il momento centrale e il finale sorprendono questa espressione fruttata con una dimensione floreale e speziata, caratterizzata da note di peonia, viola, lavanda e legno di rosa.

ABBINAMENTI CON IL CIBO

- Coniglio alle ciliegie
- Petto d'anatra
- Torta salata ai funghi

