



BRISSON-LAHAYE

CHAMPAGNE

La Funambule

ROSÉ DE SAIGNÉE



CÉPAGES : 100 % Pinot Noir.

VINIFICATION : Macération courte (15 à 17 heures) puis fermentation et vinification totales en fût de chêne. Le passage au froid n'est volontairement pas fait sur ce champagne authentique. Cela peut parfois provoquer des cristaux de tartre qui n'altèrent en rien la qualité de ce vin.

VIELLISSEMENT : Ce champagne est issu de la récolte 2018 et est resté 3 ans sur latte dans nos caves.

DÉGORGEMENT/DOSAGE : En extra brut (6 g/l) ou sur demande en extra-dry (12 g/l)

CONDITIONNEMENT: En bouteille exclusivement. Chaque bouteille est numérotée.

ŒIL : Sa couleur rubis est intense et laisse entrevoir de belles et fines bulles avec un cordon de mousse délicat et persistant.

NEZ : Son nez est très intense et gourmand avec des arômes de cerises au sirop ou en pâte de fruits qui vous surprendra.

BOUCHE : Sa bouche est croquante et gourmande avec des notes de fruits rouges, de cerise et de cannelle. Intense et chaleureux tout en restant léger et raffiné, sa très belle longueur en bouche fruitée est très flatteuse.

ÉVOLUTION DANS LE TEMPS : De par sa fraîcheur, ce champagne rosé est à déguster jeune afin de profiter pleinement de ses arômes de petits fruits rouges frais et croquants. En vieillissant, il va développer des notes de cerises à l'eau de vie.

ACCORD METS/CHAMPAGNE : Ce champagne, de par ses arômes puissants de fruits rouges s'alliera parfaitement avec des viandes fumées au barbecue accompagnées de légumes de saisons, grillés, pour un moment convivial en famille ou entre amis. Il pourra également être dégusté avec des desserts comme une charlotte aux fruits rouges, un tiramisu aux biscuits roses de Reims et framboises, une tarte aux fraises et sa chantilly....

CONSEIL DE DÉGUSTATION : Ce champagne n'ayant pas subi de passage au froid ni de filtration industrielle, est susceptible de comporter des cristaux de tartre qui n'altèrent en rien ses qualités gustatives. Aussi, **une heure avant la dégustation**, nous vous conseillons de positionner la bouteille debout dans le réfrigérateur et de servir doucement afin que les cristaux restent au fond de la bouteille dans les verres lors du service.

