

CHAMPAGNE GASMAR



rosée

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Ce champagne présente une belle couleur rosée avec un cordon de bulles tout en finesse, le nez se caractérise par des arômes de fruits rouges, la fraise et la framboise.

Vineux et puissant, il présente une belle longueur en bouche. A déguster lors d'un apéritif en tête à tête et sur un repas à base de viande blanche marinée. Il s'accommode également très bien avec un repas entre amis autour de sushis et sashimis.

Pour celles et ceux qui sont plutôt sucrés-salés, à découvrir autour de la cuisine orientale et plus particulièrement autour d'un tajine.

BRUT

Chardonnay : 0 %
Pinot Noir : 5 %
Meunier : 95 %
Vin de réserve : 40 %