

CHAMPAGNE
JEAN DE LA FONTAINE

LA FLATTEUSE

BRUT – ROSÉ

Derrière la robe saumonée,
De ce rosé d'assemblage,
Se cache une infinie légèreté,
Sublimée par ce corsage.

CÉPAGES :

42 % Chardonnay, 32 % Pinot Meunier,
26 % Pinot Noir.

ANNÉES DE RÉCOLTE :

Base 2013. Vin de réserve 2012.

PROVENANCE :

7 crus de la Vallée de la Marne.

DESCRIPTEURS :

Lumineux, friand, fruité.

VINIFICATION :

Rosé d'assemblage composé de 7 % de vin rouge élaboré à partir de Pinot Meunier et Pinot Noir vinifiés en fûts de chêne.

VIEILLISSEMENT :

5 à 7 ans en cave.

FLACONNAGE :

Existe en bouteille (750 ml).

ACCORDS :

En apéritif dinatoire, avec un magret rosé ou encore une poire au chocolat.



Fiche éditée le : 24/10/2019

N.B. : La présente fiche concerne les dernières cuvées élaborées. Les caractéristiques du vin et les années d'assemblage peuvent évoluer.

Photographie non contractuelle

BARON ALBERT®
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BARON ALBERT® • Tél. +33 (0)3 23 82 02 65
1 rue des Chaillots • Grand Porteron • BP 12 • 02310 Charly-sur-Marne
baron@champagnebaronalbert.fr • www.champagnebaronalbert.fr