1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECTION 2020



Thiercelin-Rosé-Brut

SAS Champagne Thiercelin

France · Champagne

ID SHEET

ORIGIN	Champagne
COLOUR	Rosé
CATEGORY	Sparkling
SUGAR CONTENT	Brut
GRAPE VARIETY	Chardonnay, Pinot meunier (& Meunier), Pinot noir
CONSERVATION	To be drunk in the next 3 years

TASTING NOTE OF 1001 DÉGUSTATIONS

Robe rose saumonée claire, beau cordon de bulles qui éclatent en surface libérant des senteurs de Pomelo, de cerise acidulée et de gelée de fraise. Des bulles fines et savoureuses tapissent le palais, gorgées de saveurs douces et gourmandes, de framboise, de pomme d'amour. Finale joyeuse et acidulée de groseille. Servir vers 10°C sur une tarte d'agrumes.

Tasted in 02/04/2020

PAIRING DISHES

Bayonne ham with melon
Fruit tart
Salmon terrine

SALES POINT

AT THE PRODUCER'S SITE

SAS Champagne Thiercelin
50-54 RUE DU 11 NOVEMBRE
51530 MOUSSY
Phone : 0033688646323
www.champagne-thiercelin.com