1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2020



Thiercelin-Rosé-Brut

SAS Champagne Thiercelin

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Rosé
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Chardonnay, Pinot meunier (& Meunier), Pinot noir
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 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.

Dégusté le 02/04/2020

ACCORDS METS

Melon au Jambon de Bayonne
Tarte aux fruits
Terrine de saumon

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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