



## Thiercelin-Rosé-Brut



### FICHE TECHNIQUE

**Catégorie:** 2

**Couleur:** Rosé

**Appellation:** Champagne

**Cépage(s):** Chardonnay , Pinot meunier (& Meunier) , Pinot noir

**Région:** Champagne

**Pays:** France

**Prix:**

### 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.*

#### ACCORDS METS

Melon au Jambon de Bayonne  
Tarte aux fruits  
Terrine de saumon

#### LIEUX DE VENTE

Sas Champagne Thiercelin  
50-54 RUE DU 11 NOVEMBRE  
51530 MOUSSY  
Tel : 0033326550246  
<http://www.champagne-thiercelin.fr>