1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2021




# Champagne h Deguerne & Fils - Brut Rosé

Champagne H. Deguerne & Fils

France · Champagne

## FICHE TECHNIQUE

| | |
|---|---|
| APPELLATION | Champagne |
| COULEUR | Rosé |
| CATÉGORIE | Effervescent |
| DOSAGE | Brut |
| CÉPAGE(S) | Pinot noir, Pinot meunier (& Meunier), Chardonnay |
| CONSERVATION | A boire dans les 3 ans |
| CERTIFICATION | (HVE) Haute Valeur Environnementale |

## L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

*Robe rose pâle brillante aux intenses reflets cuivrés. Nez agréable et expressif à l'accent sauvage parsemé de senteurs de petites baies rouges, de griotte et d'une pointe de musc. Attaque franche à la fois vineuse et gourmande en bouche avec de magnifiques micro-bulles nourrissantes, tapissantes, acidulées et salivantes. Longue finale charmeuse sur la framboise. Une réussite !*

Dégusté le 17/11/2020

## ACCORDS METS

Tarte aux fraises
Epaule d'agneau au thym
Antipasti

## LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

**Champagne H. Deguerne & Fils**
18 RUE SAINT VINCENT
51500 ECUEIL
Tel : 0033326498699
champagne-deguerne.fr