



ROSE

'L'originalité'



Le Brut Rosé est un champagne unique, une interprétation libre et personnelle de la Maison Bonnet-Launois. Composé exclusivement des meilleurs raisins de notre vignoble. Vieilli en cave pendant trente mois, le Brut Rosé acquiert toute sa complexité aromatique. Ses arômes fruités et ses reflets mordorés apporteront une note d'originalité à vos moments de dégustation.

LA DEGUSTATION

Un champagne d'une robe orange soutenue. C'est un équilibre subtil entre la finesse propre aux grands Champagnes et les arômes puissants des fruits rouges avec un nez expressif de fraise mûre. Un rosé puissant où l'on retrouve ces arômes fruités très mûrs.

Servir à une température de 8°C - 10°C

LES ACCORDS GASTRONOMIQUES

On appréciera cette cuvée au dessert sur une charlotte aux fraises, macarons ou dessert de fruits rouges. Si on souhaite plus d'originalité, les saveurs du Rosé peuvent s'exprimer accompagnées de plats sucrés salés, tels que le Porc aux caramels.

ASSEMBLAGE	30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay, 50% Pinot Noir
ELEVAGE	30 mois
DOSAGE	8g/L
STYLE	Brut

CHAMPAGNE BONNET-LAUNOIS

LE SABLON
02650 FOSSOY
Tél:+33 (0)3 23 71 59 44
Fax:+33 (0)3 23 71 59 41
contact@bonnet-launois.fr
www.bonnet-launois.fr

