



BB Champagne
**BOUDE
BAUDIN**

BRUT ROSÉ

-25% Pinot Meunier - 60% Pinot Noir -15% Chardonnay - 10 à 15% de Vin Rouge de Champagne - 18% de vins de réserve

Aspect visuel : superbe robe rose saumon, pureté cristalline, bulles fines en chapelets.

Aspect olfactif : pureté, fraîcheur et fruité. On note un mélange de petits fruits rouges avec de notes florales, bourgeons de cassis et feuilles de griottes.

Aspect gustatif : bouche ample et veloutée, belle harmonie. Marqué par la fraîcheur de petits fruits rouges et par la douce effervescence de million de fines bulles. Équilibre parfait entre la vivacité apportée par l'acidité naturelle du raisin et la douceur des arômes de fruits frais.

Accord mets et vins : framboisier, carpaccio de saumon, soupe de fraises au champagne.

48 mois en cave avant dégorgement

Alcool : 12.50 % alc/vol

Acidité : 4.1 g/l

Ph : 3.12

Dosage : 12.00 g/l

Prix des Vinalises 2013 (Concours des Oenologues de France)

Prix des Vinalises 2015 (Concours des Oenologues de France)