

ROSE ROYAL

75 cl.
60% Meunier – 20% Chardonnay – 20% Pinot Noir



 **Viellissement sur lattes : 3 ans**

Caractéristiques :

La robe est étincelante et de teinte saumonée.

Plaisir du nez : Après un premier nez floral et élégant sur des notes de roses, le nez devient plus complexe et s'ouvre sur des arômes de raisin frais entre lesquels s'entremêlent de fines notes de petits fruits rouges. La bouche charnue et très fruitée est caractérisée par de délicates notes de framboise et de fraise sauvage. Enfin, de très légers tanins viennent conclure la finale en bouche.

Accord mets-vin :

La cuvée Rosé Royal Brut peut être servie au moment de l'apéritif à une température de 6 à 8°C ou pour accompagner une salade de fraises ou de fruits frais de saison.



Старение в бутылках: 3 года.

Описание:

Шампанское Розе Руаяль брют розового цвета с лососевым оттенком. Свежий, элегантный цветочный аромат, с тонкими нотками розы. Затем аромат раскрывается и делается более сложным с нотами свежего винограда и красных фруктов. Фруктовый вкус дополняется деликатными оттенками малины и земляники. Послевкусие завершается округлыми, легкими танинами. Cuvée Rosé Royal Brut идеально как аперитив (температура подачи - 6 -8°C), а также как дополнение к фруктовым салатам и свежим фруктам.



Ageing in bottle : 3 years

Characteristics :

The Lété-Vautrain Rosé Royal is sparkling and salmon-coloured. At first floral, the bouquet centres in on elegant notes of rose. It then becomes more complex with aromas of fresh grapes and small red fruits. In the mouth this Champagne is very fruity, with hints of strawberry and raspberry. The finish is smooth with round tannins.

Pairing suggestions :

Best serve as an aperitif, chilled down to 6 to 8°C, or with a fruit salad or fresh seasonal fruits.

