

CHAMPAGNE STANISLAS BONAFÉ

CUVÉE SACRÉ COEUR SB ROSÉ

NM

CHAMPAGNE ROSÉ :

0377 0017 301 441

Le champagne rosé séduit par son caractère et sa gourmandise. Sa robe délicate annonce une belle intensité aromatique et une effervescence fine. Expressif et harmonieux, il offre une dégustation pleine de fraîcheur et de vivacité, idéale aussi bien à l'apéritif qu'au cours d'un repas. Un champagne de plaisir et de partage, à la fois raffiné et audacieux.



ORIGINE :	FRANCE
VIGNOBLE :	VALLÉE DE LA MARNE
CÉPAGES :	CHARDONNAY , PINOT NOIR, PINOT MEUNIER
DOSAGE :	9 G/L
DEGRÈS D'ALCOOL :	12.5% VOL
OEIL :	La robe du rosé est rose pale pétale de fleur avec des éclats doré avec des bulles fines.
NEZ :	Le nez est un bouquet aromatique à la fois joyeux et élégant, composé de fruits rouges croquants avec des arômes de grenade, zeste d'agrumes et des nuances de briochés.
BOUCHE :	La bouche est fine et soyeuse, équilibrée avec une belle rondeur avec un final une pointe minérale et citronné.
ACCORDS METS ET VINS :	Mets aux saveurs délicates comme les saumons, les crustacés, les viandes blanches et les volailles. Cuisines aux notes légèrement épicées, les plats sucrés-salés et certains fromages doux, les desserts aux fruits rouges.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHAMPAGNE STANISLAS BONAFÉ - 2 BIS, RUE JULES LOBET - 51160 AÏ-CHAMPAGNE
+33 3 26 08 98 59 - contact@champagnestanislasonafe.com -
www.champagnestanislasonafe.com

