



CHAMPAGNE
CONFLUENCE



La Fourtelle

ROSÉ

Une ravissante robe corail aux reflets abricot habille ce champagne.

Le nez révèle des notes de pivoine, de violette associée à de la cerise Napoléon, de la merise, de la framboise et de la pêche de vigne.

La bouche est charnue et désaltérante. On y retrouve la pêche blanche, la cerise et la framboise fraîche.

Ce champagne désaltérant fera merveille à l'apéritif mais également avec des tapas, avec un carpaccio de dorade, avec une tarte aux fraises par exemple.

ASSEMBLAGE : 100% PINOT NOIR

TIRAGE : 2016

DÉGORGEMENT : 2022

DOSAGE : 3 G/L

info@champagne-confluence.fr - Tél. : 06 70 99 00 67

7 chemin de nuisement - 10110 Merrey sur Arce

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.