



CHAMPAGNE A.D. COUTELAS

DEPUIS 1809



Elixir ROSÉ - 2018



ASSEMBLAGE



■ 80% Chardonnay

■ 20% Pinot Noir

Cépages issus de méthodes culturelles ancestrales et raisonnées.



VINIFICATION

Vinification en rouge par macération pelliculaire associée à la base de la Cuvée Origin'.



CARACTÈRE ANALYTIQUE

Dosage sucre 6g/L



DÉGUSTATION

Sa robe de couleur rose vive invite à la gourmandise. De belles bulles fines et délicates forment un ballet dans le verre.

Premier nez, complexe et fruité. Les notes de fruits rouges dominent avec élégance. La fraîcheur nous apporte des notes acidulées en restant sur les fruits rouges.

Le premier palais est délicat et frais toujours sur les fruits rouges. C'est ensuite que le vrai caractère du vin se révèle, riche et complexe. Les fruits rouges dominent toujours avec des arômes de pommes d'amour.



ACCORDS METS / VINS

Ce champagne rosé mettra en valeur les plats de viandes blanches et les desserts à base de chocolat ou de fruits rouges.



557, Avenue du Général Leclerc - 51530 DIZY - France
Tél. : 03 67 18 17 89 - contact@champagne-adcoutelas.com

www.champagne-adcoutelas.com

