

L'atout Charme de la Gamme
CHAMPAGNE ROSÉ PRESTIGE



Sa couleur surprenante rose orange cuivrée et peau de pêche fait déjà saliver. En bouche, c'est une explosion de framboise écrasée, de fraise des bois et de mangue fraîche. Il est large en bouche et surprend par sa douceur et sa fraîcheur. En se réchauffant, il prend du corps et ses arômes évoluent vers la poire et le coing.

Cette Cuvée vous séduira à l'apéritif et trouvera sa place en cours de repas sur une viande blanche ou un dessert aux fruits rouges.

Assemblages :



+ 17% de vin rouge de Champagne

Vinification :

Débouillage à froid naturel. Fermentation alcoolique se déroule sous contrôle des températures en cuves inox. Fermentation malolactique effectuée. Assemblage harmonieux de vin blanc (82% Pinot Meunier, 18% Chardonnay) et de vin rouge de Champagne, à majorité de Pinot Meunier. Vieillesse sur lies de 3 ans. Dosage 9,5 g/L.

Dégustation :

- **Oeil** rose orange cuivrée, peau de pêche.
- **Nez** framboise écrasée, fraise des bois, mangue fraîche, eucalyptus.
- **Bouche** vive et fraîche. Il évolue à l'aération et en se réchauffant pour devenir large opulent.

Accord mets vin :

Ce Champagne sera très apprécié à l'apéritif, accompagné de canapés aux crevettes ou saumon fumé. Il vous surprendra à tout moment par sa fraîcheur et son exubérance.

Conditionnement :

Bouteilles 75 cl

Récompenses-presses :

- Decanter, Londres 2009, Médaille d'Or.
- Sélection du Guide Hachette 2009, 1 étoile.
- International Wine Spirit Competition 2009, Médaille de Bronze.
- Sélection dans le Wine guide d'Andreas Larsson, Meilleur sommelier du monde



CHAMPAGNE
DÉHU
Père & Fils

www.champagne-dehu.com