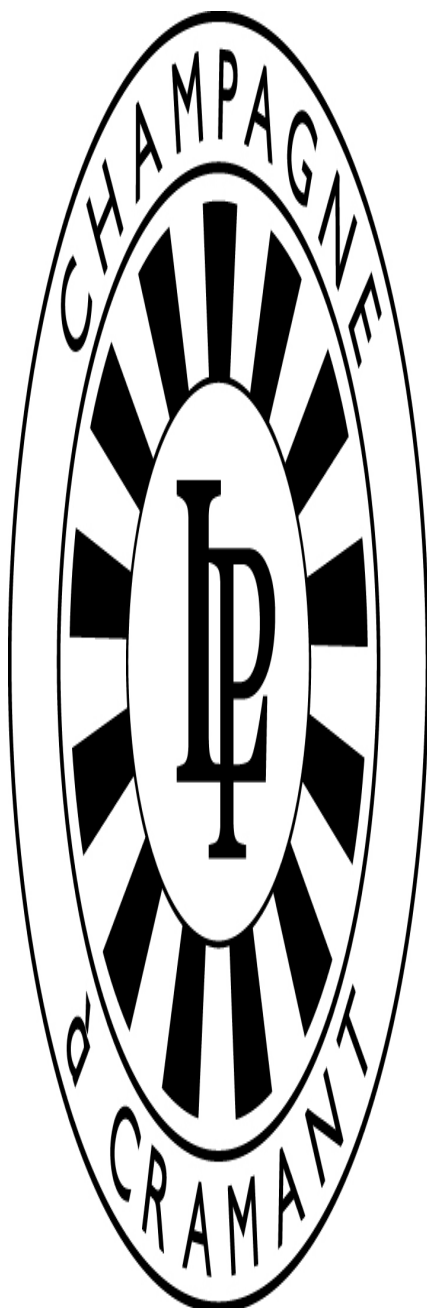


C H A M P A G N E

LANCELOT-PIENNE

C R A M A N T



## Cuvée Rosé

### Présentation

La magnificence du rose pour une cuvée qui se savoure avant tout avec les yeux. Mariage réussi entre champagne et fruits rouges, elle mettra, l'un après l'autre, tous vos sens en éveil. Son élaboration est typiquement champenoise, mélange subtil de vin rouge champenois (8 à 10% de pinot noir pur Bouzy) et de notre cuvée Tradition. Elle a subi une vinification traditionnelle identique aux autres cuvées de la propriété.

### Conseil de dégustation

La robe rose tendre, légèrement saumonée, assume pleinement son côté féminin et se savoure déjà à l'œil. Le nez, symphonie de fruits rouges légers, représente parfaitement le « style Lancelot Pienne », avec ses notes acidulées et minérales. La bouche, très fraîche, aux saveurs de fruits rouges (fraise, fraise des bois), avec un rien de menthe, est toute en suavité. Accords : Une salade de fruits frais, bien sûr. Mais ce vin tendre et féminin par excellence s'apprécie surtout à deux et les yeux dans les yeux.

Champagne Lancelot-Pienne - 1 place Pierre Rivière - 51530 CRAMANT  
Tél: 00 33 (0)3 26 59 99 86 - Email : [contact@champagne-lancelot-pienne.fr](mailto:contact@champagne-lancelot-pienne.fr)

[www.champagne-lancelot-pienne.fr](http://www.champagne-lancelot-pienne.fr)

