

— *P_F* —
CHAMPAGNE
POINSOT
— Frères —

CUVÉE
ALLIANCE ROSE

*L'alliance du fruit
et du plaisir*



Cuvée de Champagne brut rosé d'assemblage offrant une bouche généreuse qui dévoile des notes subtiles et persistantes de raisins mûrs et de fruits rouges.

Rafrâchissant et gourmand, découvrez un Champagne surprenant de plaisir.

À l'oeil :

Robe rose orangé soutenu avec une brillance homogène.

Au Nez :

Des notes fruitées intenses de fraise et de framboise s'achévant sur un parfum floral et aérien.

En bouche :

Bouche ample et généreuse en harmonie avec le nez. Une longueur en bouche persistante et gourmande où quelques notes d'agrumes viennent compléter le bouquet aromatique.

Assemblage :

Pinot noir : 42 %
Pinot meunier : 46 %
Chardonnay : 12 %
Dont vin rouge : 20 %

Oenologie :

Viellissement en cave 3 ans minimum
Alcool (°GL) : 12,6
Dosage Brut : 10,30 g/l

Disponible en Bouteille 75cl - Magnum 150cl

— *P* —
CHAMPAGNE
POINSOT
— Frères —

**CUVÉE
ALLIANCE ROSE**

*L'alliance du fruit
et du plaisir*

Dégustation et accords mets/vin :

À l'apéritif, servir à 6 - 8° C

Entrée : Nems aux crevettes, Jambon de Parme

Plat : Tagliatelles au saumon, Viandes rouges et grillades

Dessert : Galette des rois, charlotte aux fruits et macarons

Récompenses et Médailles :



Concours International Gilbert et Gaillard :

Médaille d'Or 2019

Médaille d'Or 2017