



CHAMPAGNE  
**Cyrille David**



## SENSATION ROSÉ

BRUT

### A ssemblage

Base vendange 2012, 20 % de vin de réserve  
Pinot noir : 31%  
Meunier : 48 %  
Chardonnay : 20 %

### D osage optimal : 11,5 g/l

### C ommentaires de dégustation

Robe homogène et limpide, d'un élégant rose saumon cuivré, aux reflets mordorés.

Pleine expression au nez de fruits rouges (fraise, groseille, framboise et merise). Profil magnifié par des notes mentholées et florales (pivoine rouge et violette). Un nez fin, aérien.

Attaque franche et vivace renforcée par la densité de l'effervescence. Bouche en parfait harmonie avec le nez. Présence des fruits rouges et des notes florales accompagnés d'une pointe de kirch, d'eau de vie. Finale fluide portée par un soupçon d'amertume au caractère désaltérant.

Un beau champagne expressif à la finale longue et fraîche.

### H armonies culinaires

Brochettes de poulet, gambas poêlés, lapin au romarin, clafoutis aux cerises, charlotte aux biscuits roses de Reims...

### F laconnages

Bouteille 75 cl  
Magnum 150 cl

- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – sachez consommer avec modération -

