



BRUT Rosé Cuvée Agathe

Premier Cru



Un Rosé racé et puissant

Une robe rosée fascinante alliant la couleur des roses d'Antan à des reflets légèrement saumonés. Une bulle fine et persistante liée à sa forte proportion de chardonnay. Un nez délicatement fruité dominé par des notes de fruits rouges frais: framboises, fraises des bois, groseilles ponctuées par des arômes de grenade. Une bouche d'une belle légèreté dont la fraîcheur rappelle la fluidité et la persistance d'une gelée de fruits rouges.

Un joli rosé dont le charme et l'élégance séduiront en priorité les dames. Il sera parfait à l'apéritif, en particulier à la fin d'une longue journée. On pourra l'associer avec bonheur à de nombreuses entrées estivales comme un carpaccio de bœuf, un tartare de saumon, un gaspacho ou un jambon de Bayonne. En plat principal il sera parfait avec un gigot d'agneau de lait simplement rosé. Au fromage avec une mimolette extra sèche et en dessert avec une soupe de fruits frais.

Champagne SANCHEZ-COLLARD

Brut Rosé
Cuvée Agathe
Premier Cru
750 ml

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Assemblage : 85% Chardonnay
15% Pinot noir

Temps de vieillissement avant
dégorgement : 3 ans minimum

Temps de vieillissement après
dégorgement : 4 à 6 mois

Dosage modéré (8 à 9 g/l),
uniquement à partir de vins de
réserve

