

# André Clouet brut Rosé

AOC Champagne

750 ml

N° Art. 60136700



Ce Brut rosé à l'étiquette joueuse et un peu vieillotte est au nez, sans équivoque, un Pinot noir: la fraise et la griotte dominant. Viennent s'y ajouter des notes subtiles de rose et de pâte d'amande, de croûte de pain et de brioche. En bouche, sa mousse pétillante joyeusement, il est corpulent et structuré sans jamais renier ses origines viticoles. Une légère amertume et un petit côté épicé lui confèrent une dimension supplémentaire durant sa longue finale.

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Origine:                | <b>France / Champagne</b>  |
| Cépage:                 | <b>Pinot noir</b>  |
| Maturité:               | <b>1 à 3 ans</b>   |
| Température:            | <b>8 à 10 °C</b>   |
| Conseil de dégustation: | <b>Apéro riche, Tarte aux fruits, Gâteau, biscuits, pâtisserie, Plats asiatiques doux, Sushi, Sashimi, Ceviche, Moules gratinées</b> |
| Vinification:           | <b>Méthode traditionnelle</b>  |
| Récolte:                | <b>Vendanges manuelles</b>   |
| Élevage:                | <b>Sur lies</b>  |
| Durée de l'élevage:     | <b>36 mois</b>   |
| Volume:                 | <b>12.0 %</b>  |

## Profil gourmand

### Profil du vin au nez

#### Intensité



#### Floral



#### Fruité



#### Epices



#### Note boisée



#### Complexité



### Profil du vin en bouche

#### Attaque en bouche



#### Acidité / Jutosité



#### Minéralité/âpreté



#### Corps



#### Longueur en bouche

