BAUR au LAC Vins

André Clouet brut Rosé

AOC Champagne, 750 ml

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 dominent. 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 pétille 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:	**France / Champagne**
Cépage:	**Pinot noir**
Maturité:	**1 à 3 ans après achat**
Température de consommation:	**8 à 10 °C**
Accord mets:	**Apéro riche, Tarte aux fruits, Gâteau, biscuits, pâtisserie, Plats asiatiques doux, Sushi, Sashimi, Ceviche, Moules gratinées**
Vinification:	**Méthode traditionnelle**
Récolte:	**Vendanges manuelles**
Élevage:	**Sur lies**
Durée de l'élevage:	**36 mois**
Volume:	**12.0 %**
Parker:	**93**

Note: Contient des sulfites

BAUR au LAC Vins

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