

# CHAMPAGNE CH. DE L'AUCHE

## Collection Racines

**BRUT ROSÉ**

**Eclatant et séduisant**

### Dégustation

Robe rose foncé lié au vin de l'année. Nez fruité de fraise et de cerises accompagnées de biscuit suggérant le biscuit Rose dans une expression classique et séduisante.

L'attaque est ronde avec une balance acide sucre très agréable. La texture est onctueuse, l'ensemble est dynamique avec une belle vinosité tout en restant léger. Il profite pleinement de l'apport des vins de réserve et du temps passé en cave pour offrir complexité entre arômes de jeunesse et ceux nés du vieillissement prolongé.



### Dosage

8 g/l

### Assemblage

85% Meunier dont 11% vinifiés en vin rouge, 15% de Pinot Noir

### Vinification

60% de vins de l'année de référence  
40% de vins de réserve  
2 ans et demi en caves minimum  
6 mois minimum de repos après dégorgement

### Suggestions d'accords

Charcuteries sèches (jambon cru, saucisson), jambon de Reims, fromage de tête; desserts aux fruits rouges. Laissez vous surprendre sur des viandes rouges rôties !

Rue de Germigny, 51390 JANVRY - FRANCE  
Tel : + 33 (0)3 26 03 63 40  
info@champagne-de-lauche.com  
www.champagne-de-lauche.com

JANVRY



FRANCE

