



CHAMPAGNE

*Jean-Pierre Lété*  
à B O U R S A U L T

*Cuvée Brut Rosé*

**ASPECT VISUEL :**

Cette cuvée présente une robe rouge rubis, satinée et limpide. Cette cuvée présente une fine effervescence et un petit cordon de bulles dynamique.

**ASPECT OLFACTIF :**

L'attaque sur la fraise écrasée se poursuit sur un éventail de fruits rouges à la fois frais et compotés. La gourmandise du fruité est agrémentée par de subtiles petites notes mentholées et un caractère épicié un peu plus affirmé.

**ASPECT GUSTATIF :**

L'attaque en bouche est acidulée, tonique, évoquant la groseille et la framboise en sorbet. La trame est, comme au nez, tout aussi gourmande et légèrement structurée. Le milieu de bouche, animé par de délicates bulles, se révèle justement équilibré entre la fraîcheur de ces petits fruits rouges craquants et une mâche salivante et savoureuse. La finale se dessine sur de beaux amers d'écorces d'agrumes, plus particulièrement d'orange et de mandarine. Un Champagne rosé précis et appétant.)

**Dosage :**

8,4 g/L