

## BRUT ROSÉ



### FRA



30% Chardonnay, 35% Pinot Noir et 35% Pinot Meunier.



Ce Champagne est porté à maturation en cave pendant 30 mois.



Avec sa robe de couleur saumon, il est structuré, équilibré et moelleux au palais, et vous séduira par sa saveur riche en fruits rouges. A servir entre 7° et 8° dans une flûte, ce Champagne est idéal pour l'apéritif ou pour un dessert à base de fruits rouges.

---

### ITA



30% Chardonnay, 35% Pinot Noir e 35% Pinot Meunier.



Sottoposto ad una maturazione in cava per 30 mesi.



Champagne di colore rosa salmone, olfatto fine ed elegante con sentori di piccole bacche rosse. Un palato fresco e fruttato combinato ad una piacevole morbidezza. Servire a 7-8° c in un flute. Ideale come aperitivo o con un dessert a base di frutti rossi.

---

### ENG



30% Chardonnay, 35% Pinot Noir and 35% Pinot Meunier.



Matured in caves for 30 months.



Neat and discreet nose of small red berries, fruity and fresh mouth combined with a light and pleasant vinosity. Its salmon color is valued by a transparent bottle. Served at 7-8°C in a flute glass. This champagne is ideal for aperitif or with a red fruits dessert.