



CHAMPAGNE
JOANNÈS-LIOTÉ
et FILS



CUVÉE

EXTRA DRY - ROSÉ

Au service, on est frappé par la blancheur de la mousse qui fait contraste avec la teinte du vin. Cette mousse est fine et met en valeur la brillance d'une robe rose tendre aux nuances saumonées.

Le profil est aromatique et dominé par les petits fruits rouges (framboise, groseille, fraise des bois). Une note mentholée apporte de la fraîcheur.

On relève également les fruits charnus (pomme mûre) et note de rose.
Les fruits rouges explosent en bouche et la fraise domine. Il se développe également une impression anisée et une touche poivrée.

Le dosage est assez élevé, ce qui laisse au vin toute sa fraîcheur.

15%

CHARDONNAY

15%

PINOT NOIR

70%

PINOT MEUNIER
dont 15% de coteau
champenois rouge



DISPONIBLE EN :
Bouteille et Magnum

**“CE ROSÉ EST UN VIN À LA FOIS JOYEUX ET TENDRE,
IL SERA SERVI À L'APÉRITIF OU L'APRÈS-MIDI AVEC
UNE TARTE AUX FRAISES NON SUCRÉE.”**



CHAMPAGNE
JOANNÈS-LIOTÉ
et FILS

CHAMPAGNE JOANNÈS LIOTÉ

Adresse : 31 rue Victor Hugo - 51530 Mardeuil - France

Tél. : 03 26 55 32 02 / Port. : 06 44 26 00 23

contact@champagne-joannes-liote.com

www.champagne-joannes-liote.com