

Simon Mazzini
51 Villedommange
Siège social :
4, rue de la Goillotte
21700 Vosne Romanée
Tél. + 33 (6) 18 06 89 23
champagnes.mazzini@orange.fr
www.champagnes-mazzini.com



CHAMPAGNE ROSÉ

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TYPE DE SOL : Sablo-argileux, avec la présence de limons

ASSEMBLAGE : 35% chardonnay, 35% pinot noir, 30% pinot meunier

DOSAGE : 7 grammes

DÉGUSTATION

ROBE :

Rose saumon, avec une bonne intensité.

NEZ :

Les fruits rouges séduisent d'emblée, avec une jolie richesse et de fines notes d'épices qui arrivent au fur et à mesure de l'ouverture.

BOUCHE :

Marquée par une grande gourmandise, la bouche est ample avec un beau volume. On retrouve le caractère vineux, signature du domaine, avec une aromatique autour de la cerise noire.

CONSEILS DE SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 à 10 °C

ACCORDS METS ET VIN :

Privilegier la viande rouge ou un dessert à base de fraises, de framboises, de groseilles, etc. Il peut aussi être servi en apéritif où il se mariera parfaitement à des sushis.