



# Champagne

# LEON LAUNOIS

www.champagne-leon-launois.fr



## Cuvée Réserve Brut Rosé :

### Assemblage :

Pinot Noir (dont 10 à 15% de vins rouge) - Chardonnay  
- Pinot Meunier

### Terroirs :

Montagne de Reims, Côte des Blancs, Vallée de la  
Marne.

### Notes de dégustation :

La séduisante couleur saumon rosé est embellie par un délicat cordon de mousse laissant apparaître de fines bulles tout en légèreté. Au nez, ce Champagne dévoile dès le départ des notes de fruits rouges comme la cerise, suivies d'arômes de prune et de cassis. Nous pouvons alors déjà deviner l'intensité de ce champagne. Avec un palais ample et rond, vous pouvez découvrir l'intensité des arômes apportés par le Pinot Noir, où les fruits rouges dominent, notamment le cassis et la cerise.

### Accords mets/vins :

Grâce à son élégance et à sa longueur en bouche, ce rosé sera particulièrement apprécié en apéritif, pour accompagner une réception ou pour toute autre occasion.