

CHAMPAGNE *Aspasie*

BRUT ROSÉ

Robe à la couleur vieux rose avec des reflets dorés.
Nez complexe, légèrement épicé, avec des notes de coings.
La bouche, vineuse et équilibrée, offre une expression
de fraises des bois et apparaît fraîche et longue.
Idéal avec un dessert aux fruits rouges,
ce champagne peut aussi accompagner une viande rouge
(magret de canard).

COMPOSITION

Assemblage de deux crus différents.

CÉPAGES

Pinot Noir	50%
Pinot Meunier	50%

The colour of gold-edged, faced roses.
With a complex, lightly spiced nose
with hints of quince.
A balanced taste of fresh wild
strawberries and a long finish.
Ideal with fruity puddings,
this champagne also accompanies red
meat like duck well.

Tous nos champagnes sont vinifiés à basse
température (entre 16°C et 18°C) dans des
cuves de faible volume, suivi d'une légère
filtration pour conserver toute la finesse
aromatique de nos vins. Vieillessement :
au moins 5 ans pour que se développent les
meilleurs arômes.

All our champagnes are vinified at low
temperature (between 16°C et 18°C), in small
volume vats, then lightly filtering to keep all
of the aromatic finesse of our wines. Ageing :
5 years at least, to develop the best aroma.

