

Rosé Brut Delong Marlène

Champagne-Allemant



Producteur : Delong Marlène
Vin : Cuvée Rosé
Couleur : Rosé
Pays : France
Appellation : Champagne AOC
Région : Champagne-Allemant
Terroir : Côte de Sézanne, sols argilo-calcaires
Villages : Allemant, Broyes, Sézanne.
Assemblage : Chardonnay Pinot Noir Meunier
% alcool /vol : 12% Dosage : Brut 6g/L de sucre
Température de service : 9-10°C.

Statut : Importation Privée Format : 750 ml / cs / 6

UN PEU D'HISTOIRE : Nous avons un rêve...
Transmettre à nos enfants la terre de nos parents, sans l'avoir dégradée, en l'ayant exploitée avec respect pour en faire découvrir ses richesses... Pour nous, cette notion d'Esprit Nature a deux sens : le respect de l'environnement, de l'écosystème, de la faune et de la flore en privilégiant la viticulture durable... Et la libre expression de la Nature, des raisins et des vins, sans intervention de l'Homme, afin d'élaborer des champagnes plus ouverts, expressifs et caractériels qui reflètent le terroir dont ils sont issus en respectant le consommateur. Notre engagement quotidien est pour vous la garantie de déguster des cuvées de qualité qui nous ressemblent...



Son nez séduisant et fruité dévoile des arômes de griotte fraîche et de fraise des bois. Sa bouche veloutée, elle, offre des notes de bonbon acidulé. On aime ses bulles fines, sa texture veloutée.

- **CARACTÈRE ORGANOLEPTIQUE**

Apéritifs, en accompagnement d'une grillade ou d'une volaille ou encore d'un dessert peu sucré comme une panna cotta au coulis de framboise.

