



# CHAMPAGNE BOULOGNE DIOUY

## Rosé

Fruitée et harmonieuse,  
elle se déguste dès l'apéritif



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

#### Cépages :

46% Meunier  
15 % Chardonnay  
39% Pinot Noir

**Dosage** : 10,2 g/L

**Vin de réserve** : 35%

**Vin rouge** : 18%

**Viellissement en cave** : minimum 4 ans

**Température de service conseillée** : 8°C

### DEGUSTATION :

**Œil** : L'œil est captivé par cette belle couleur cuivre doré. La robe est lumineuse et le verre s'anime sous l'effet de bulles aériennes, légères et perlées qui captent et accentuent cette luminosité.

**Nez** : L'olfaction ne laisse aucun doute sur l'ADN de ce rosé qui s'assume et s'affirme avec ses arômes de pastèque, de groseille rouge en jus, de clafouti aux cerises, de coquelicot. Cette large palette s'accroît au second nez par des notes plus capiteuses de quetsche et de pivoine.

**Bouche** : La mise en bouche ajoute une complexité texturée sur fond légèrement pâtissier. Puissant sans s'imposer, ce Rosé assure une allonge plus structurante..

**Accords** : Une cuvée fruitée et harmonieuse qui se déguste à l'apéritif, avec des viandes rôties et des desserts à base de fruits rouges.



Notre exploitation est certifiée  
Haute Valeur Environnementale (HVE) et  
Viticulture Durable en Champagne (VDC).