

Paul Laurent

CHAMPAGNE

ROSÉ BRUT

50%

Pinot Noir
dont 10 % de vin rouge
de Pinot Noir

50%

Chardonnay

Paul Laurent Brut Rosé est un merveilleux Champagne d'apéritif, mais il accompagne aussi parfaitement certains plats comme les viandes froides, les poissons, comme le saumon, et bien sûr les desserts aux fruits rouges.

- Dosage : 6 g/L
- Température de service : 7 à 8°C
- Vieillesse : Minimum 20 mois
- Format disponible : 75 cl

Riche et expressif, large palette de fruits rouges : groseilles, framboises, fraises.

Au nez

À l'œil

Élégante robe saumonée, bulles fines et régulières.

Il est frais et subtil. Belle amplitude, tendre et élégante.

En bouche



4 Rue des Pressoirs, 51260 Bethon
+33 (0)3 26 81 91 11
contact@champagnepaullaurent.fr
champagne-paul-laurent.fr



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.