

# CHAMPAGNE Grasset Stern

DEPUIS 1890



## CHARME ET SÉDUCTION



### ASSEMBLAGE :

87 % Pinot Noir pour sa puissance  
13 % Chardonnay pour sa finesse

### ELABORATION :

Travail raisonné de la vigne et donc des raisins.  
Assemblage de vins blanc et rouge vinifiés en AOC  
Champagne

### VIEILLISSEMENT :

Après la mise en bouteille transparente, un repos de 3 ans  
minimum sur lie en cave révèle les arômes de fruits rouges.  
Le remuage est effectué de manière traditionnelle sur  
pupitre afin de ménager le champagne

### DOSAGE :

Brut : 9 g de sucre par litre

### NOTES DE DEGUSTATION :

- A l'œil : Une jolie robe rose rubis aux reflets ambrés
- Au Nez : La 1<sup>ère</sup> approche marquée par les fruits rouges (cassis, groseilles) puis arrivent les notes de violettes.
- En Bouche : Fraîcheur et vivacité sur des arômes de framboises et de purée de fraises.

Une bonne compagnie des apéritifs, des desserts et des  
barbecues entre amis.

ROSÉ



Créateurs de Champagnes  
de génération en génération