

JEAN-MARIE MASSONNOT

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

Le sachet de graines ROSÉ D'ASSEMBLAGE

Patatra ! Tout le contenu d'un petit sachet qui chute, vole, roule et vole encore. Dans ce coin de jardin encore vierge, il y aura donc bientôt toutes sortes de fleurs et de plantes, des parfums et des saveurs en tout genre. Voilà qui ravira les enfants dans leurs fréquentes escapades. Ce champagne rosé est lui-même un véritable bouquet : violette, thym, romarin, épices, agrumes rouges... et même une petite pointe relevée, pour une touche de caractère.

Puissance subtile d'une collection de fleurs et d'herbes fraîches, parfums du verger particulièrement expressifs.

PARFUMS & SENTEURS

Les épices se montrent en premier avec le thym et le romarin. Des arômes de violette, de fleur d'oranger et de pivoine font ensuite une entrée remarquée. Un délicat fruité soutient l'ensemble.

GOUTS & SAVEURS

Dans cette trame aromatique, c'est d'abord la structure tendue qui se révèle en bouche. Les agrumes rouges baignent le vin d'une délicate amertume avec une acidité énergique et salivante. La puissance prend la mesure du vin jusqu'à offrir une finale subtilement pimentée !

POUR LA TABLE...

dans une approche gastronomique et rustique

- Un bon magret de canard, rosé, servi avec des grenailles ou des petits légumes croquants.
- Des rognons de veau, comme dans la cuisine de grand-mère.





Sur l'étiquette entre les branches de notre figuier et de notre pommier, les cosmos offrent un panel de couleurs aux quatre coins du jardin.

CRÉATION

- 68 % Meunier, 17 % Chardonnay, 15 % Pinot Noir
- 80 % cuvée, 20 % tailles
- 12 % de vin rouge élevé 12 mois en fût
- 60 % récolte 2018 + 40 % de vins de réserve
- FML partielle
- Dosage à 7 g/L

Disponible en

Bouteille

Champagne JM Massonnot - 23 rue haute - 51390 COULOMMES LA MONTAGNE (FRANCE)

+33.(0)3 26 49 76 74 • www.champagne-massonnot.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.