

JEAN-MARIE MASSONNOT

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

Les pépites du tablier

ROSÉ DE SAIGNÉE

Le tablier va et vient dans le jardin. Il cueille, récolte, pique, ramasse ce qu'il trouve de bon ou de curieux, d'appétissant ou de gourmand. Au gré des allées, il place dans ses poches sans fin ses trouvailles, les senteurs et les couleurs de son chemin. Une fois rentré à la maison, la table à manger dévoile son butin. Riche de saveurs et d'originalité, un brin sauvage, ce Rosé de Saignée recèle tant d'arômes surprenants. Décidément, un fabuleux jardin !

*C'est parfois dans les recoins du jardin
que l'on fait les découvertes les plus
étonnantes. Celle-ci en est une.*

PARFUMS & SENTEURS

Le réglisse ouvre la marche. Le nez est un peu fumé, puis une aromatique presque animale précède la trace d'épices comme le thym, le cumin, le paprika ou la muscade. Et là ?

Des fruits noirs ! Des mûres et des cerises burlat.

GOUTS & SAVEURS

La bouche nous réserve elle aussi quelques découvertes. Elle est saline, fraîche, avant de révéler une jolie amertume qui apporte de l'originalité au vin. Elle confirme le caractère affirmé du nez jusqu'en finale. Les épices et les fruits noirs se retrouvent ici aussi. La finale iodée nous met en appétit.

POUR LA TABLE...

En profitant du caractère racé pour des plaisirs gastronomes

- En accompagnement de charcuteries italiennes fumées



- Avec un magret de canard à la cuisson bien grillée dehors et bien rosée dedans
 - Ou pour des cailles farcies
- Ou encore en jouant sur la salinité des oursins, des couteaux, des crabes...



Sur l'étiquette entre les branches de notre figuier et de notre pommier, la capucine fleur comestible et nectarifère. Elle grimpe sur nos piquets et grillages.

CRÉATION

- 50 % Meunier, 50 % Pinot Noir
- 100 % cuvée
- Récolte 2018
- FML faite
- Dosage 5 à 6 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.