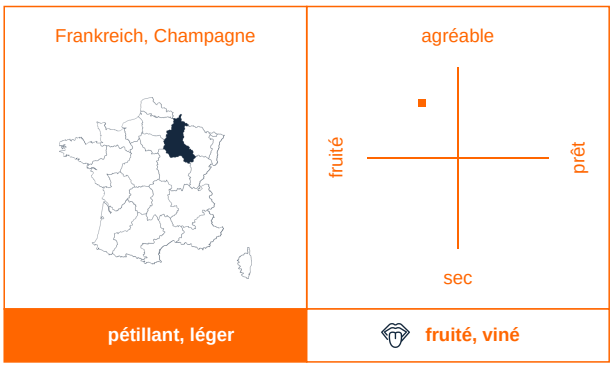
ROSÉ GRAND CRU AC AC
CHAMPAGNE SOUTIRAN



Soutiran est une petite maison familiale de champagne située dans le village dAmbonnay, dans la sous-région de la Montagne de Reims. Les raisins proviennent dune trentaine de parcelles Grand Cru se trouvant autour du village et dont six hectares appartiennent à la famille Soutiran. Les vins ont le temps de mûrir aussi bien en fût de chêne quen bouteille, de sorte que le terroir de ces grands vins peut pleinement sexprimer. De délicats arômes de framboise, de groseille rouge et de fruits mûrs accompagnés dune touche damandes grillées confèrent à ce champagne rosé un caractère fruité bien marqué et en font un parfait accompagnement pour un apéritif avec de délicats amuse-bouche ou pour des desserts fruités ou du poisson.



Pinot Noir, Chardonnay

Maturité optimale: 3 - 5 Années

Les vins de base sont vinifiés en cuve inox

fruits à noyau, framboise, groseille rouge, amande, fraise, baies des bois

amuse-bouche/hors-d'oeuvre, jambon cru, macédoine de fruits, thon

Température de dégustation: 8 jusqu'à 9 °C

12.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
velouté	fort

VDI MIGROS partner

doux

acide