

CHAMPAGNE Raphaël Devillers

REBELLES DANS LE RANG



COMPOSITION :
90% MEUNIER → DONT 11% DE VIN ROUGE
5% CHARDONNAY
5% PINOT NOIR
100% CUVÉE
45% DE VINS DE RÉSERVE

JUSTE UN PEU DE TECHNIQUE :
FERMENTATION MALOLACTIQUE COMPLÈTE
VIEILLISSEMENT : 2 ANS
PASSAGE AU FROID NATUREL
SANS COLLAGE
DOSAGE À 7 G/L
LIQUEUR MAISON NON SULFITÉE

1, 2, 3... ROSÉ !
BRUT

Le quatrième ^{GARNEMENT} vin de notre série autour du Meunier ouvre les esprits et les appétits.

Cette fois, le Chardonnay vient apporter une pointe de subtilité à ce rosé d'assemblage qui reste pleinement conduit par l'élégante gourmandise du Meunier. Sous forme de vin rouge, il apporte son caractère fruité et structuré.

Nez

Les fruits rouges frais soulignent une expression à la fois délicate et racée, autour de la framboise, du cassis et de la fraise. Une pointe de chlorophylle vient soutenir le tout. Une olfaction qui annonce la couleur...

Palais

Il suggère davantage la gourmandise par son aspect soyeux et souple accompagné de fruits rouges. Le vin rouge marque cette cuvée de son style agréablement rustique tout en conservant la promesse de gourmandise au fil de la dégustation.

Accords gustatifs

Ce rosé flatteur se plaît particulièrement à table, pour le plat comme pour des desserts fruités :

- Magret de canard au lard grillé ou bacon
- Tarte aux fruits rouges
- Sabayon de fruits rouges
- ...



19 rue de Paradis - 51480 - La-Neuve-aux-Larris - France
+33 (0)6 85 51 29 71 - raphael@champagne-devillers.com

www.champagne-devillers.com

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