



BRISSON-LAHAYE
CHAMPAGNE

La Funambule

ROSÉ DE SAIGNÉE



CÉPAGES : 100 % Pinot Noir 1^{er} cru.

VINIFICATION : Macération courte (15 heures) puis fermentation et vinification totale en fûts de chêne.

DÉGORGEMENT / DOSAGE : En extra-brut (6 g/l) ou sur demande en extra-dry (12 g/l).

CONDITIONNEMENT : En coffret une bouteille.

ŒIL : Ce champagne laisse entrevoir de belles bulles fines avec un cordon de mousse délicat et persistant, sa couleur rubis est vive et intense.

NEZ : Son nez est puissant et très gourmand avec des notes très aromatiques de petits fruits rouges, de grenadine et de pâte de fruits de cassis.

BOUCHE : De par sa fraîcheur, ce champagne rosé est à déguster jeune afin de profiter pleinement de ses arômes de petits fruits rouges frais et croquants. Il est très expressif avec une bouche pleine et ronde. Sa longueur en bouche est remarquable et laisse un souvenir frais et gourmand.

ÉVOLUTION DANS LE TEMPS : En vieillissant, La Funambule développera des notes de cerises à l'eau de vie et de fleurs blanches.

ACCORD METS/VINS : Ce champagne est idéal à l'apéritif avec des poissons thon/saumon légèrement fumés, des viandes cuites au barbecue ou une cuisine tendance asiatique. En dessert, on pourra l'associer à une tarte aux fruits rouges, une charlotte aux framboises ou encore une soupe de fraises au basilic. C'est un champagne convivial idéal pour des soirées d'été entre amis.

