



CHAMPAGNE

Rosé de  
Saignée



CHAMPAGNE  
BOUDE BAUDIN



VIGNERONS DEPUIS 1955



## **CUVÉE ROSÉ DE SAIGNÉE**

**MILLÉSIMÉ 2020**

### **FICHE TECHNIQUE**

Cépage: 100% Pinot Noir

Taux d'alcool: 12% vol.

Dosage: 5 g/l

### **DÉGUSTATION**

A la teinte d'un profond rouge brique, une cuvée qui nous séduit déjà dans le verre, au cœur duquel les fruits rouges et gourmandise attisent notre curiosité. Dès les premiers instants, le nez se montre très expressifs, emmené par un bouquet fruité très attendu où cohabitent framboise écrasée et fraise confiturée. En harmonie parfaite avec le nez, les arômes séduisants de fruits rouges, de fruits des bois et de pâtisserie dominent la rétro olfaction. Quelques épices douces, telles que la cannelle, viennent ponctuer l'ensemble. La bouche étonne par son équilibre, à la fois délicat et vineux, subtil et puissant, doux et structuré, nous procurant ainsi des sensations qui renforcent le caractère identitaire de ce rosé de saignée.

### **OCCASIONS DE DÉGUSTATION**

À l'apéritif: servir à 7 - 8°C

À table: servir à 10 - 12°C

### **ACCORD METS-VIN**

Plaisir simple : Sashimi de thon rouge aux graines de sésame ; Financiers aux fruits rouges  
Moment de détente : Mille-feuille de parmesan, figues et jambon ibérique; Risotto aux rougets et safran  
Haute couture : Quasi de veau au poivre Timut; Macaron à la rose; Magret de colvert laqué au sirop.

### **ÉLABORATION**

Vieillessement en cave 4 ans minimum

Boude Baudin Champagne

12 rue des Gouttes d'Or 51480 Cormoyeux FRANCE - +33 326 58 65 02

champagne@boudeboudin.com - www.champagneboudeboudin.fr