



CHAMPAGNE

BOUDE BAUDIN

CHAMPAGNE

ROSÉ

N48,1104667 E3,9103661

BOUDE AUDIN CHAMPAGNE

VIGNERONS DEPUIS 1955

ROSÉ

VENDANGE 2021

FICHE TECHNIQUE

Cépages: 55% Meunier, 25% Pinot Noir, 20% Chardonnay,

dont 14% de vin rouge et 50% de vin de réserve

Taux d'alcool: 12.6% vol.

Dosage: 10g/l

DÉGUSTATION

Une robe rose saumon, à tendance cuivrée, s'exprime ici avec de jolis reflets orangés. L'ensemble est brillant, limpide, agréable à l'œil et à l'allure élégante.

Le premier nez est bercé par une expression de petits fruits rouges tels que la fraise des bois, la framboise et la myrtille. Dès l'aération, ce profil est magnifié à la fois par la fraîcheur de notes florales, allant de la rose fraîchement cueillie aux fleurs rouges séchées, et par la gourmandise du bonbon au caramel. Un bouquet harmonieux qui nous invite à poursuivre la dégustation.

L'attaque en bouche offre une effervescence modérée et régulière. L'ensemble, élégant et équilibré, nous transporte directement vers cet univers fruité, en harmonie avec le nez, cette fois-ci porté emmené par la prune mûre et la mirabelle. Une pointe de mangue juteuse tend à se développer et vient délicatement enrober la structure de ce vin.

La finale, dotée d'une belle allonge, est portée par une fine amertume au caractère frais et désaltérant.

OCCASIONS DE DÉGUSTATION

A l'apéritif: servir à 7 - 8°C

A table: servir à 10 - 12°C

ACCORD METS-VIN

Plaisir simple : Samossas de volaille, escalopes milanaise, Ossau-Iraty et confiture de cerise noire

Moment de détente : Pad thai au magret de canard, pavé de saumon rôti à l'érable et patate douce

Haute-couture : Carpaccio de crevettes, condiment à la pêche, ravioles de gambas

ÉLABORATION

Vieillessement en cave 3 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