

CHAMPAGNE
CHARLES DEVALMONT

Rosé des Vents

LE CHAMPAGNE DE L'AILLEURS

NOTE DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Élégante robe **saumonée**,
bulles fines et régulières.



LE NEZ

Nez riche et expressif, large palette
de **fruits rouges** : groseilles, framboises,
fraises.



LA BOUCHE

En bouche, il est **frais** et **subtil**.
Belle amplitude, tendre et **élégante**.

Paul Laurent Brut Rosé est un merveilleux Champagne d'apéritif,
mais il accompagne aussi parfaitement certains plats comme les
viandes froides, les poissons, comme le saumon, et bien sûr
les desserts aux fruits rouges.

ACCORDS METS & MOMENTS



À L'APÉRITIF

Idéal pour des instants
de partage.



POISSONS

Saumon, poissons grillés
ou marinés.



VIANDES FROIDES

Charcuteries fines,
volailles froides.



DESSERTS

Tartes aux fruits rouges,
framboises, fraises.

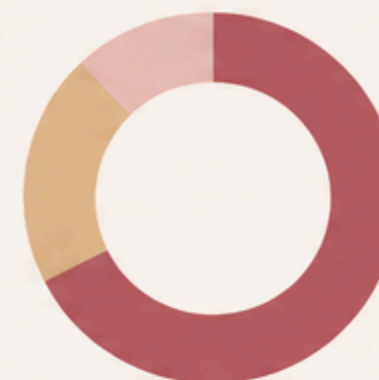


FRUITS ROUGES

Une alliance naturelle
et gourmande.



ASSEMBLAGE



- 70 % Pinot Noir
- 20 % Chardonnay
- 10 % Vin rouge de
champagne Meunier

CARACTÉRISTIQUES



DOSAGE
6 G/L



VIEILLISSEMENT
Minimum 20 mois



TEMPÉRATURE
DE SERVICE
7 à 8 °C



FORMAT
DISPONIBLE
75 CL

Un style affirmé

Frais, fruité et délicat :
un Rosé élégant et subtil,
inspiré par l'ailleurs et la liberté
de suivre sa propre direction.