



CHAMPAGNE

# Collard Leveau



## CUVÉE ROSÉ

La robe présente une teinte rose profond avec des reflets fushia. Les bulles fines alimentent un cordon épais et persistant. La sensation visuelle est classique et annonce un Champagne frais et fruité.

Le premier nez est frais et subtil. Il évoque après aération la cerise Napoléon, la fraise et la bergamote. Il évolue avec beaucoup de richesse sur des arômes plus murs comme le Grand Marnier.

L'attaque en bouche est vive avec des bulles finement granuleuses. Le développement propose une effervescence plus crémeuse et moins présente. La finale s'étend avec une longueur moyenne, avec un retour aromatique fruité de la fraise et un toucher que l'on apparenterait à de la dentelle.

L'ensemble est généreux et gourmand, avec de belles évocations fruitées. A boire sur sa jeunesse fruitée, Servie à 8°C, cette cuvée sera idéale lors d'apéritifs sur la fraîcheur avec des amuses-bouches de la mer.

**A l'œil :** fushia

**Au nez :** fruits rouges

**En bouche :** gourmand, longueur, équilibré