



Fay Michel
 PRODUCTEUR DE BULLES D'OR

ECLAT DE ROSE

Rosé de saignée



La robe

La robe est rose saumon à tendance cuivrée avec de jolis reflets mordorés. La teinte est homogène, limpide et aspire à la douceur et à l'élégance.

L'arôme

Le nez est une pleine expression de fruits rouges très agréables. Evoquant un cocktail de petits fruits rouges, fraises, framboises, groseilles, le nez fascine par sa délicatesse, sa jeunesse et sa fraîcheur.

Ce profil est magnifié par une note de fraîcheur. Ce nez très fin est également aérien et féminin.

Le goût

La bouche est en totale harmonie avec le nez puisque nous retrouvons la pleine expression des fruits rouges associés à des notes florales amenant fraîcheur et finesse.

La finale est fluide et élancée. Un beau vin expressif, plutôt aérien avec une finale souple et fraîche

L'assemblage

45% de Pinot Noir, 35% Pinot Meunier et 20% Chardonnay

Association

A l'apéritif mais aussi ...

brochette de poulet, sardines grillées, gambas poêlées, lapin au romarin, charlotte aux biscuits roses de Reims, clafoutis aux cerises, turbo et sabayon de champagne, salade de fruits rouges au champagne ...