



CUVÉE ROSÉ BRUT

La teinte pétale de rose de ce rosé annonce un nez tout en friandise.

Les arômes de petits fruits rouges (cerise) explosent ici puis évoluent vers des notes de confiture de framboise.

La bouche est souple et charnue, marquée fruits noirs (la mûre surmûrie).

Notre cuvée Brut Rosé s'adaptera à tous vos desserts, notamment ceux confectionnés avec des fruits rouges tels que fraise, framboise, mûres ...

CHAMPAGNE

Odil Moret

Champagne Odil Moret

1 route de Congy - 51270 Baye (près d'Épernay)

Tél : 03 26 52 81 65 - E-mail : contact@champagneodilmoret.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.