



GEORGES CARTIER BRUT ROSE 75cl



Assemblage :

60% Pinot Noir
10% Pinot Meunier
30% Chardonnay

Notes de dégustation :

A l'œil : robe saumonée aux reflets cuivrés

Au nez : arômes délicats de fraise des bois et de framboise

En bouche: ample et riche, avec des notes de fruits secs

Un vin d'apéritif pour sa fraîcheur, mais également en accompagnement de crustacés, de viandes rosées ou encore de desserts à base de fruits rouges.



GEORGES CARTIER BRUT ROSE 75cl



Blend:

60% Pinot Noir
10% Pinot Meunier
30% Chardonnay

Tasting notes:

Sight : salmon dress with copper coloured sparkles

Nose : delicate strawberry and raspberry aromas

Mouth : wide and rich, with dried fruit notes

Harmony wine/dish: wine for « aperitif » thanks to its freshness. It is also good with crustacean, pink meat or desserts with berries.