



CHAMPAGNE Laurent Lequart

ROSÉ ANDÉSYNE BRUT

Champagne sensuel et gourmand, idéal pour l'apéritifs,
les accords sucrés/salés et les desserts.

Robe d'un rose profond éclatant.

Un nez charmeur révélant des notes florales et
de petits fruits rouges.

Une bouche moelleuse, gourmande et fraîche.

TERROIR :

Passy-Grigny, Verneuil & Sainte Gemme

Sols argilo-calcaire et argilo-sableux à dominance sableuse

ASSEMBLAGE :

60% Meunier - 25% Chardonnay - 15% Vin rouge Champagne AOC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Récolte Manuelle

Pressoir Coquard 8000 kg

Débouillage à froid 12h

Fermentation malolactique complète

30 mois de vieillissement

DOSAGE : 9g/l

FLACONNAGE : Bouteille & magnum

LES SUGGESTIONS DU CHEF :

Apéritif et tout moment de séduction

Toasts de rillettes de saumon

Melon et jambon de Parme

Tartare de Saint-Jacques et de tomates au basilic

Friture de nos rivières à la plancha



CHAMPAGNE LAURENT LEQUART - 17 RUE BRUSLARD - 51700 PASSY-GRIGNY

TÉL : +33 (0)3 26 58 97 48 -

EMAIL : l.lequart@champagnelaurentlequart.fr

www.champagne-lequart.fr

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