

# CHAMPAGNE JEAN DE LA FONTAINE

## LA FLATTEUSE

BRUT – ROSÉ



La Flatteuse è il nostro delicato e incantevole rosé. In questa Cuvée, c'è una perfetta armonia tra i tre vitigni usati per l'elaborazione dei nostri Champagne.

### VITIGNI:

40 % Pinot Meunier, 30 % Chardonnay,  
30 % Pinot Nero.

### ANNI DI RACCOLTA:

2010 e riserva 2009-2008.

### PROVENIENZA:

7 villaggi della Valle della Marna.

### CARATTERISTICHE:

Luminoso, brillante, fruttato.

### VINIFICAZIONE:

Rosé di "assemblaggio" con l'8% di vino rosso elaborato con Pinot Meunier e Pinot Nero vinificati in fusti di rovere.

### INVECCHIAMENTO:

5 a 7 anni in cantina.

### FORMATO DISPONIBILE:

Bottiglia (750 ml).

### ABBINAMENTO:

Petto d'anatra, torta al rabarbaro o zabaione ai frutti di bosco

Elaborato da: