

# DEUX FAMILLES

◆  
**ROSÉ - BRUT  
PREMIER CRU**

## L'HISTOIRE DERRIÈRE « DEUX FAMILLES »

C'est le puzzle complété, l'union de deux familles qui forment un tout et qui célèbrent avec ce rosé, toutes leurs occasions festives. Un rosé du terroir des Prévost-Hannoteaux qui, en faisant se rencontrer le Pinot et le Meunier, ainsi que le Coteaux Champenois et le Champagne, créent une délicieuse explosion de fruits !

## ET LA VÔTRE ?

L'union de deux familles cela vous parle ? Lors d'un mariage, une fête de famille, un pique-nique d'été... optez pour ce Rosé et parlez-nous de vous !

## SA CONSTITUTION

Vignes de Sacy, classées Premier Cru  
Assemblage de 50 % de Pinot Noir, 50 % de Meunier dont 13 % de Coteau rouge.  
3 années de récoltes  
Fermentation malolactique complète  
Dosage : 11 g/l

## EN QUELQUES MOTS

Fruité (grenadine, fruits rouges), expressif, gourmand

## À LA DÉGUSTATION...

La robe est cuivrée aux reflets framboise satinés.  
Le nez est riche et complexe avec une explosion d'arômes de fruits, suivi de notes de fraises, grenadine, cerises, myrtilles, fruits de la passion. Un registre fleuri les accompagne (violette, rose). C'est un univers de confiserie qui plonge le dégustateur en enfance avec les odeurs d'antan de barbe à papa.  
La prise en bouche immédiate fait écho au nez avec une expression de fruits exotiques et de fruits confiturés. La fin de bouche est une expression de fruits jaunes, compotes de pomme, pâte d'amandes et bonbon arlequin.

## À QUELLES OCCASIONS ?

Champagne de toutes occasions. Idéal avec un faisan aux prunes, une caille aux cerises, un magret de canard au miel voire une cuisine thaï.

## SES FLAGONNAGES

En bouteille blanche. Existe en demie.



◆  
*Amicalement*