



  
**PIERRE  
COURTOIS**  
CHAMPAGNE

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS

Vigneron indépendant / Récoltant manipulant

## ROSÉ BRUT TRADITION

Origine : Vallée de la Marne 'Crouttes sur Marne' / France.

Appellation : AOC Champagne.

Cépage(s) : Pinot Meunier – Pinot Noir - Chardonnay.

Culture : Des méthodes écologiques à faible impact environnemental.

Élevage : Minimum 4 ans en cave.

Contenance : 75 cl.

### PRESENTATION:

Il ne s'agit pas de n'importe quel Champagne !!

Nos différentes parcelles sont implantées sur trois communes, Crouttes sur Marne, Charly sur Marne et Villiers saint Denis .

Une histoire de famille: dès le début, nos parents ont fait le choix d'être des vigneron artisans, toutes les étapes d'élaboration de nos cuvées se font à la propriété, préservant ainsi l'expression de notre terroir et marquant chaque cuvée de notre empreinte.

### Gage de qualité

Nos cuvées prennent ensuite le temps de vieillir sur lattes tranquillement avant la commercialisation entre 4 et 7 ans selon les cuvées.

Voilà un des petits secrets qui explique la qualité des champagnes produits par le Domaine Pierre Courtois.

### NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Robe d'un beau saumon cuivré avec de fines bulles.

Nez : Le nez est frais et révèle des notes de cerise, de fraise et plus légèrement de fruits noirs (cassis, cerise noire) associées à des notes briochées.

Bouche : Un vrai festival de fruits rouges avec des saveurs prédominantes de fraises, framboises, cassis & griottes .... Superbe .....

### " Les confessions de notre sommelier ":

Ce Champagne rosé apporte à vos papilles une agréable sensation de fraîcheur et de légèreté, il sublimerait également des tartes aux fraises ou encore panna cotta aux fruits rouges

  
Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail [info@prowines.be](mailto:info@prowines.be) [www.prowines.be](http://www.prowines.be)