



CHAMPAGNE
JACQUINOT
& FILS

SYMPHONIE ROSÉ - BRUT



La Symphonie Rosé est produite uniquement lors des Millésimes d'exception. C'est un rosé d'assemblage.

Les raisins ont la même origine que ceux de la Cuvée Symphonie. Une partie des Pinots Noirs est vinifié en Rouge en macération bourguignonne pour obtenir un vin fruité et souple après quelques mois sous bois.

Cette Symphonie Rosé à la robe framboise et aux reflets saumonés présente une effervescence vive. Son bouquet est très délicat avec des notes de cerise, de griotte et de framboise.

Sa vivacité et sa longueur sont très séduisantes. Vous pourrez l'apprécier à l'apéritif comme sur des desserts chocolatés et des salades de fruits. Il se marie également sur des viandes comme l'agneau.

Champagne Jacquinot & Fils

34-36, rue Maurice Cerveaux - BP 48 · 51202 Epernay Cedex

Tél. : +33 (0)3 26 54 36 81

Fax : +33 (0)3 26 55 67 33

www.champagne-jacquinot.com