



# PERLE DE ROSÉ

« la délicatesse des fruits rouges »

Avec cet assemblage de 30% de meunier et 70% de pinot noir (dont 20% de coteaux Champenois rouge de meunier).

Un champagne aux couleurs légèrement rose saumon, suave et doux. La présence de vin rouge apporte des notes de framboises et de merises. Une mousse discrète accompagne une persistance en bouche.

Il convient très bien en apéritif et aussi avec des desserts aux fruits rouges avec des biscuits roses de Reims ou une tarte aux cerises.

*Champagne*

**GILLES PLANSON**  
ARTISAN VIGNERON



gilles-planson@orange.fr  
Facebook.com/champagnegillesplanson  
Tél: 03 26 58 37 93 Gilles : 06 06 49 19 80 Nathalie : 07 80 58 45 80