



## Cuvée Aphrodite Rosé d'assemblage

Ce Champagne ravira les amoureux de douceur et apportera bien-être, à l'image du « Kundalini ».



- Culture raisonnée, fermentation cuve inox thermo-régulée, fermentation malolactique, élevage en cuve inox thermo-régulée, filtration légère

- Brut Rosé
- Dosage : 10,5 g
- Cépages : 30% chardonnay, 14% pinot noir, 50% pinot meunier (25% 2011 + 25% 2012), 12% côteau champenois rouge foulé à l'ancienne, et vinifié en fût de chêne

### Dégustation :

- **Vue** : rosé clair saumoné
- **Nez** : ouvert sur des nuances de fruits rouges (fraise, cerise)
- **Bouche** : subtile, harmonieux, notes de fruits rouges (myrtille, cerise, fraise) et pointe de confiture de rose
- **Accords** : Apéritif, filet bœuf, fromage (Chaource), dessert : bavarois ou charlotte fraise/framboise



Champagne Dom Bacchus Arnaud et Lydie Billard 4 rue de Bacchus 51480 Reuil

Tel : +33 (0)326.58.66.60 [info@domaine-bacchus.com](mailto:info@domaine-bacchus.com) [www.dom-bacchus.com](http://www.dom-bacchus.com)