


CHAMPAGNE

FERDINAND
BONNET
AUX RICEYS

# PERLE ROSÉE

BRUT

Perle Rosée se distingue par sa précision et sa délicatesse, avec des notes de fruits rouges et d'agrumes qui allient gourmandise absolue et fraîcheur éclatante. Ce Champagne de Pinot Noir procure une expérience authentique et joyeuse.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Sa robe est d'un rose éclatant et des bulles fines et régulières s'élèvent. Son nez subtil et gourmand présente des arômes de fruits rouges, principalement de groseille à maquereau et de fraise des bois. En bouche, sa fraîcheur et sa vivacité se mêlent harmonieusement à des notes de fraises mûres et de zestes d'agrumes, tandis que sa finale persistante laisse une agréable sensation de légèreté.

## ASSEMBLAGE

Le Champagne Perle Rosée est généralement élaboré à partir des raisins d'une seule année, mais peut contenir une fraction du vin de réserve de l'année précédente.

## CÉPAGES

100% Pinot Noir.

## DOSAGE

8g/l

**Mundus Vini :** 94
**Le Point :** 92
**Wine Enthusiast :** 90

138, rue Général de Gaulle · 10340 Les Riceys, France +33 325 29 30 93
www.ferdinandbonnet.com · @ferdinandbonnet