

SYNTONIE ROSE

SYNTONIE ROSE est un harmonieux assemblage entre les 3 cépages champenois agrémenté de pinot noir vinifié en rouge.

SYNTONIE ROSE incarne le raffinement des Champagnes EDOUARD PRETROT.

Le Pinot Noir récolté à maturité parfaite structure ce mélange par son fruité, le Pinot Meunier lui donne une douceur appréciable et le Chardonnay apporte sa touche de délicatesse et de fraîcheur.

ELEMENTS TECHNIQUES

- vinification en cuve inox
- fermentation alcoolique et malo lactique
- 30% à 40% de vins de réserves
- Vieillessement de 30 mois en bouteilles sur lies
- Dosage: 4 g/L
- Alcool : 12%

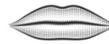
NOTES DE DEGUSTATION



Couleur pétale de rose, brillante et séduisante, bulle fine et généreuse.



Charmant et délicat, il révèle des arômes de framboises et de pêches rehaussés par des notes florales de fleurs de cerisier.



Intense et tout en rondeur, finissant en gourmandise sur des notes de framboises et de griottes.

ASSOCIATIONS CULINAIRES

Ce Champagne délicat et gourmand sera apprécié en apéritif. EDOUARD PRETROT SYNTONIE ROSE sera également l'accompagnement idéal avec de la charcuterie, des côtelettes d'agneau roses, du saumon mi-cuit et bien sûr un dessert aux fruits rouges.

ÉDOUARD
PRETROT
CHAMPAGNE



www.edouardpretrot.com

36 REMPART DU MIDI - 51190 AVIZE - FRANCE - +33 310 151 244 - champagne@edouardpretrot.com

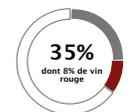


ASSEMBLAGE

Chardonnay



Pinot Noir



Pinot Meunier



FLACONS DISPONIBLES

