

# FT

## CHAMPAGNE FERNAND THILL

VIGNERON A VERZY GRAND CRU



### ROSÉ

### BRUT

### CÉPAGES

Chardonnay & 11% de Bouzy Rouge

### DOSAGE

≤ 8 g/l BRUT

### DÉGUSTATION

Oeil : Champagne à la robe saumonée aux reflets cuivrés.

Nez : Le nez est puissant, légèrement compoté, il exprime fièrement des fragrances de fruits rouges notamment la fraise des bois et la framboise, mais aussi le biscuit rose. Puis à l'aération, le terroir se révèle avec des notes de craie, de confiture de groseille, avec une pointe de cuir et de poivre blanc.

Bouche : La bouche est suave et gouleyante avec un dosage bien équilibré. Elle est mature avec des notes grillées, de moka et de framboises à l'eau de vie. Puis en finale, nous retrouvons d'excellents arômes de noyaux de pêche et de raisins noirs croquants.

### SERVICE

10°C dans un seau à glace avec de l'eau fraîche et quelques glaçons.

### ACCORDS METS/VINS

Ce champagne rosé s'harmonisera parfaitement à l'apéritif avec un sashimi de saumon, un tempura de crevette et sa sauce aigre douce, ou une bouchée de carpaccio de bœuf au parmesan. Sur un plat, il excelle avec une langouste grillée sauce antillaise, sur un tajine d'agneau aux pruneaux, un filet de cabillaud au curry. Sur un fromage, essayez-le sur un Salers, un Chaource ou même un Maroilles.

