

Balthazar



Sourire de Reims Rosé Été

Bimestriel Mai/Juin 2012

Le Magazine de l'Homme

74 000 exemplaires

145 900 lecteurs



Une belle découverte

Ce champagne rosé de saignée offre au premier nez une note d'arômes de fruits rouges qui laisse progressivement place à des notes plus épicées de réglisse et de girofle. Une fois en bouche, son attaque franche et racée dévoile une remarquable vinosité qui, par la suite, tient merveilleusement la longueur. Elaboré avec 100 % de pinot noir des Riceys, sa macération courte (36 à 48 heures), son repos pendant six ans en cave et de six mois à un an après le dégorgement, lui confèrent un style unique.

***Champagne Sourire de Reims
Rosé 2002, Henri Abelé, 75 cl, 70 €.***

www.henriabele.com



Une belle découverte

Ce champagne rosé de saignée offre au premier nez une note d'arômes de fruits rouges qui laisse progressivement place à des notes plus épicées de réglisse et de girofle. Une fois en bouche, son attaque franche et racée dévoile une remarquable vinosité qui, par la suite, tient merveilleusement la longueur. Elaboré avec 100 % de pinot noir des Riceys, sa macération courte (36 à 48 heures), son repos pendant six ans en cave et de six mois à un an après le dégorgement, lui confèrent un style unique.

***Champagne Sourire de Reims
Rosé 2002, Henri Abelé, 75 cl, 70 €.***

www.henriabele.com



YVON MAU

DEPUIS 1897

GRUPE FREIXENET