

CHAMPAGNE  
**GODMÉ**  
*Sabine*

VERZENAY • GRAND CRU



BRUT ROSE Grand Cru

*Le Séducteur*

**Assemblage :** 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay et 12% de Coteaux Champenois Rouge. Issu de nos villages Grand Cru : Verzenay, Verzy et Beaumont sur Vesle. Elaboré en association avec 40% de vins de réserve.

**Dosage :** 6g/l. Un dosage discret et fondu.

**Vieillessement :** 4 ans.

**Nez :** Profond et charmeur sur des notes de framboises écrasées et de cassis. L'expression est harmonieuse et chaleureuse.

**Bouche :** Fraîche, riche et dynamique. Bien équilibrée avec une belle acidité. Le corps est souple. La finale est longue, vineuse et complexe.

Gastronomique plus que d'apéritif, ce Rosé se comportera à merveille sur des petits gibiers à plumes : pigeons, cailles.

Un Rosé de gaieté, une invitation aux sourires partagés d'une belle journée d'été autour de fruits frais ou de mets sucrés-salés.

A servir à 10° C dans un beau verre à vin.

**Potentiel de Garde :** 3-4 ans.

1, rue du Phare - 51360 VERZENAY - FRANCE  
Tél. : +33 (0)3 26 49 45 28 - Portable : +33 (0)7 71 63 61 92  
contact@champagne-godme-sabine.fr

[www.champagne-godme-sabine.fr](http://www.champagne-godme-sabine.fr)