

TRIPLE COURONNE

Rosé de saignée - Blanc de Noirs - Brut

Son style exceptionnel, Triple Couronne l'affirme par une élaboration 100 % Meunier. Parmi les équipes de pointe du champagne, ce Rosé de Saignée généreux et gourmand fait la différence par ses arômes fruités et charpentés.

ASSEMBLAGE

- 100 % Meunier - Vendange 2018
- Dosage : 7 g/litre

DÉGUSTATION

Triple Couronne se présente au regard accompagné d'une robe dense et éclatante de couleur rose fraise aux reflets légèrement orangés. L'effervescence légère laisse apparaître des bulles fines et vives. L'annonce d'un champagne frais et nuancé.

Le premier nez nous transporte immédiatement dans l'univers de la confiserie. Des notes crémeuses de fraise, de guimauve et de bonbon anglais se dévoilent au fur et à mesure. Le deuxième nez ajoute des notes de coquelicot, de rose rouge capiteuse, de pêche de vigne, de cerise fraîche, le tout empreint d'accents fumés.

Le contact en bouche est souple et frais. **Triple Couronne** développe une matière fruitée et pulpeuse à souhait, soutenue par une acidité de pomelo. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité argilo-calcaire qui confère du volume fruité, de la mâche, de la salinité et de l'allonge au palais. L'ensemble se montre fringant et charpenté, juteux et aérien, laissant une matière sèche à la fois tactile et savoureuse.

ACCORDS METS/CHAMPAGNE

- Brochette mozzarella di bufala et tomate cerise au poivre de Timut
- Brochette de crevettes au piment d'Espelette et guacamole doux
- Risotto de lotte au chorizo doux et parmesan
- Carpaccio de boeuf mariné à l'huile d'olive et poivre de Timut
- Toast de rillettes de sardines à la pulpe de tomate relevée de basilic

FORMAT(S) DISPONIBLE(S)

- Bouteille - 75 cl
- Magnum - 150 cl

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET DE LIVRAISONS


Société civile d'exploitation viticole au capital de 16 980 Euros
498270286 R.C.S REIMS - Siret : 49827028600015

Nous suivre - @ChampagneLasseaux



*Visuel non contractuel

Vous êtes professionnels et souhaitez distribuer nos champagnes ?

Contactez-nous sur champagne@lasseaux.com ou 
+33 (0)6 77 06 75 87

CHAMPAGNE LASSEAUX

27, route de Paradis - 51480 La Neuville-Aux-Larris - France
T. 03 26 58 15 10 - Port. +33 (0)6 77 06 75 87 - English : +447999388555
champagne@lasseaux.com -
www.lasseaux.com