



CHAMPAGNE

Van Gysel-Liébart

à CERSEUIL



## ESPRIT ROSÉ

### Caractéristiques techniques

Assemblage : Pinot noir 88% - Chardonnay 12%  
Rosé d'assemblage  
Vieillessement : En moyenne 3 années en cave avant dégorgement  
Contenance : 75 cl ou 150 cl  
Degré alcoolique : 12%  
T°C de service : 7-8°C

Culture raisonnée (HVE) et vendanges manuelles

### Notes aromatiques

Robe : Couleur saumonée  
Nez : Élégant et complexe, subtils arômes de fruits rouges (fraise et notes de griottes)  
Bouche : Attaque franche et structurée avec des tanins bien fondus, fin de bouche portée sur le cassis et la fraise des bois

### Accords gourmands

Parfait à l'apéritif et pour accompagner vos desserts, se marie à la perfection avec des mets à base de fruits rouges  
Exemple : Fraises Gariguettes ; Tarte rhubarbe cerise

### Distinctions

Sélectionné en 2016

1 étoile en 2022 

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS

Notre Esprit Rosé existe également en magnum



3, rue des Bons Vivants - Cerseuil - 51700 Mareuil-le-Port  
Tél : +33 (0) 3 26 51 78 46 / Port : +33 (0) 6 81 68 48 73  
Mail : [champagne.vangysel-liebart@orange.fr](mailto:champagne.vangysel-liebart@orange.fr)  
<https://www.champagne-van-gysel-liebart.com>

