



CHAMPAGNE  
MATHIEU - GOSZTYLA  
— PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT —

ROSÉ

# Champagne de bon ton



 50% Pinots noirs, 50% Pinots meuniers  
 Min. 24 mois en bouteille

Robe saumonée aux jolis reflets, belle effervescence avec des bulles assez fines. Nez très typé « Pinot », riche palette aromatique avec des nuances de fruits rouges. La bouche est agréable avec un caractère assez vineux et des arômes framboises et kirschs. Finale aussi fraîche que fruitée avec une pointe de minéralité intéressante.



*Accords Champagne rosé et mets :*

- Cassolette de crustacés
- Coquille St Jacques gratinées
- Foie gras poêlé aux épices
- Foie gras en brioche
- Caille aux raisins noirs
- Soupe de fruits rouges
- Tarte aux framboises
- Bavarois aux fruits rouges et noirs

26, la cour des Dames  
51700 Baslieux-sous-Châtillon – France  
**+33 (0)3 26 58 11 78**  
champagnemathieugosztyla@orange.fr

[www.mathieu-gosztyla.com](http://www.mathieu-gosztyla.com)