

Cuvée Rosé - Brut

Le charme de la Maison

ASSEMBLAGE

50 % Pinot Noir, issus de nos vignobles d'Épernay et de la Montagne de Reims.

40 % Chardonnay, issus de nos vignobles de Pierry, Chouilly et Barbonne.

10 % Pinot Meunier, issus de nos vignobles des coteaux Sud d'Épernay.

10 % de vins de réserve.

10 % vieilli en fûts de chêne.

VIEILLISSEMENT

4 ans de vieillissement en bouteille.

DOSAGE

Brut : 10g/L.

Liqueur de dégorgement vieillie 18 mois en fûts de chêne.

Il s'agit d'un rosé d'assemblage contenant **12 % de vinification en rouge**.

DÉGUSTATION



Robe rose claire, bulles fines et délicates.



Très fruité, arômes de fruits rouges et de fraises des bois.



Rosé équilibré avec une belle acidité. Bonne fraîcheur, attaque franche et bonne longueur en bouche. Arômes élégants et subtils de fruits rouges.

Un champagne rosé délicat qui saura sublimer vos desserts à base de fruits rouges ou chocolats.

La féminité de ce rosé est un sublime assemblage de délicatesse, d'élégance, et de charme. Il sera l'accord parfait pour vos apéritifs ou pour accompagner vos desserts.

COLLECTION INTÉMPORELLE

