



ROSÉ ASSEMBLAGE

Cépages :

37 % Meunier
25 % Pinot noir
27 % Chardonnay
11% Coteaux rouge Meunier

Vieillessement :

3 ans sur lies

Vinification :

Vinification en cuve inox thermorégulée.
Fermentation malolactique

Dosage :

7 gr/litre

Liqueur réalisée à base de jus vinifié et
élevé en fut pendant 18 mois

Dégustations :

Ce champagne rosé séduit dès le premier
regard avec sa teinte saumonée délicate et
sa fine effervescence.

La bouche est tout en rondeur avec des
arômes de fraise et de poire confites
accompagnés d'une légère
structure qui nous emmène vers une finale
vive et épicée qui nous laisse durablement
tous ces arômes en bouche.