



BRUT ROSÉ

APPELLATION

AOC Champagne

ASSEMBLAGE

Pinot Noir
Pinot Meunier

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Un rosé d'assemblage, le vin rouge est élaboré 10 jours après les vendanges. Les raisins viennent de nos vieilles vignes de Cumières, ce qui apporte plus de concentration, couplé à la vinification en fûts. Nous assemblons 10% de vin rouge et 90% de vin blanc. Le vin blanc ajouté vient de Pinot Noir et Meunier.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Concentré, fruité et floral

S'accorde bien avec les desserts et la viande blanche

A obtenu une étoile au Guide Hachette 2021