



• ROSE •

Notre rosé, un champagne d'assemblage. Une combinaison entre le le croustillant du Meunier et l'avant-gardisme du Chardonnay pour une belle dégustation.

Oeil : Intense et rose saumon

Nez : Fruits rouges et notes florales

Bouche : Charnu et ample, avec une délicate vivacité

Cépage : 80% Meunier, 20% Chardonnay dont 6% de vin rouge

Viellissement : température annuelle moyenne de 10-11° Viellissement sur lattes dans la cave - 36 mois minimum

Assemblage : base 2016

Sol : argilo-calcaire - sous-sol marneux

Dosage : 6 g/L