

CHAMPAGNE ROSE BRUT



CEPAGES

- 40 % Meunier
- 55 % Chardonnay
- 5 % Pinot Noir

Dont 35 % de vin de réserve
+ 8 % de vin rouge (100% Meunier)

VENDANGES

Manuelles

TIRAGE

3 000 bouteilles

VIEILLISSEMENT

Minimum 18 mois en cave

DOSAGE

9 g/l de sucre



DEGUSTATION

Robe : délicatement saumonée, effervescence discrète mais persistante.

Nez : charmeur sur une dominante de fruits rouges (griottes, framboises).

Bouche : attaque franche, puis rondeur grâce à la dominante de fruits rouges.

ACCORDS METS ET VINS

Idéal avec un dessert à base de fruits rouges.

CHAMPAGNE

De Sloovere - Pienne

La Grande Grange Le Comte

51530 BRUGNY - FRANCE

03 26 54 31 24 - 06 59 09 91 29

contact@champagne-desloovere-pienne.fr – www.champagne-desloovere-pienne.fr