



ROSE CLASSIQUE

Rosé obtenu par l'assemblage répandu en Champagne de vin blanc et de vin rouge.

Assemblage : Chardonnay 60% et Pinots 25%. Ajout de 15% de vin rouge de macération partielle issu d'une vieille vigne de Meunier « Les Noues ».

Cru : Jony-lès-Reims et Villedommange.

Dosage : très faible.

Vieillessement : 18 à 26 mois sur lies. Disponible 2 à 3 mois après le dégorgement.

Dégustation : nez enchanteur et frais autour de la fraise, de la framboise et de petits fruits rouges. Vivace et parfumé en bouche, le vin s'enrichit de notes biscuitées dans un ensemble allègre et croquant.