

ROSÉ



Un rosé d'assemblage de raisins noirs uniquement, assemblé avec du co-teaux-champenois rouge de Meunier, fait maison ! Un vin fruité et charpenté, orchestré par une minéralité argileuse qui confère du volume en bouche. L'ensemble se montre frais et gourmand ! Un rosé festif, pour tous les bons moments.

TERROIR(S): Fleury-la-Rivière & Damery

CEPAGE(S): 60% Meunier, 40% Pinot Noir & 15% de vin rouge de Meunier

NATURE DES SOLS: Argilo-calcaire, argilo-sableux, argilo-marneux.

AGE MOYEN DES VIGNES: entre 25 et 50 ans

METHODE DE CULTURES: Haute Valeur Environnemental 3 & Viticulture Durable en Champagne

VINIFICATION: Cuve Inoxydable

VIELLISSEMENT: 17 à 25 mois sur lattes

DOSAGE: BRUT

OENOLOGUE: Philippe Gamet

FLACONNAGE: 0,75