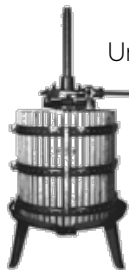




ROSE



Un Champagne rosé peu commun à la fois riche et fin, représentatif de notre Terroir et unique par son assemblage de rosé de saignée et de vin blanc. Cette technique traditionnelle exigeante consiste à garder uniquement les baies de raisin de Pinot Noir et à les faire macérer dans une cuve. Nous extrayons ensuite le jus devenu rose et ce jus est ensuite vinifié et élevé comme un vin clair.

Our Champagne is an unusual rosé, both rich and fine. It represents our unique Terroir with a blend of rosé de saignée and white wine. This rigorous traditional technique consists of keeping only the pinot noir grape berries and macerating them in a tank. The juice that has turned pink is then extracted, vinified and matured as a clear wine.



Occasion : Dessert d'anniversaire, apéritif estival
Occasion : Birthday dessert, summer aperitif



48% Chardonnay – 52% Pinot Noir
46% Rosé de Saignée



Fontaine-Denis, Côte de Sézanne



Vendange / Harvesting 2017 (72%), 2016 (22%), 2015 (5%)
Tirage / Bottling 2018



Fermentation en fût de chêne (33%) & en foudre (28%)
Oak barrels fermentation (33%) & oak tuns (28%)



N° Lot	Date de dégorgement / Disgorging date	Vieillessement sur latte / aging on lees	Dosage
17500	Février / February 2020	19 mois / months	6,5g/L
17501	Avril / April 2020	21 mois / months	5,5g/L
17502	Octobre / October 2020	28 mois / months	4,5g/L



Bouteille / Bottle :

Poids / Weight : 1,569 kg

Caisses de 6 / Box of 6 :

Poids / Weight : 9,729 kg

Palettes / Pallet EUR1

80 caisses / boxes x6

Code barre / Barcode EAN :

3760041000045

Code douane / Customs code :

220410



Domaine Collet Champagne

6 ruelle de louche 51120 Fontaine Denis - France
+33 (0) 3 26 80 22 48 info@domaine-collet-champagne.fr
www.domaine-collet-champagne.fr