



CHAMPAGNE

Alain Navarre

Récoltant - Manipulant

CHAMPAGNE CUVÉE ROSÉ DE SAIGNÉE DEMI-SEC



A déguster sur des desserts, tels, charlotte aux fraises, clafoutis...également sur des mets chocolatés.



Vinification

En cuves émaillées et fûts de chêne, égrappage total et cuvage de 24 à 48 heures suivi d'un pressurage léger.

Vins commercialisés en 2011, issus des vendanges 2008 et 2009.

Dégustation

Œil Robe assagie qui tend maintenant sur le rose ancien à nuance vermillon.

Nez Un ensemble de fruits rouges confits (confiture de fraise, gelée de groseille, pâte de fruit, cerise noire) vous envahit pour finir sur une petite touche de violette.

Bouche Gourmande, friande ; les fruits s'expriment joyeusement. Sensation légère qui n'empâte pas.

Contenant

Cuvée proposée en bouteille blanche de 75 cl seulement.

● 100 % Pinot meunier

Œnologie	
AOC	Champagne
Catégorie	Effervescent rosé
Terroir	Vignoble planté sur sol argilo-calcaire conduit en viticulture raisonnée
Dosage	Demi-sec, (33 g de sucre / litre)
Alcool	12,4 %