FICHE TECHNIQUE

ROSÉ BRUT

- MEUNIER (54%) & PINOT NOIR (46%) - VENDANGES 2023
- ASSEMBLAGE DES MOÛTS (JUS) EN FERMENTATION.
- 11% ÉLEVÉ EN PIÈCE CHAMPENOISE (FÛT DE CHÊNE DE 205 LITRES)
- PAS DE FILTRATION NI COLLAGE AVANT MISE EN BOUTEILLE
- MIS EN CAVE EN 2024
- DOSAGE : 9 G/ LITRE
- NOTRE 1ER CHAMPAGNE BIO ! CERTIFIÉ PAR ÉCOCERT FR-BIO-01 FRANCE GRAND EST

Entre macération et assemblage :

Les levures de vin rouge en fermentation se mélangent au jus blanc ce qui confère au rosé un goût caractéristique.

Ses arômes sont principalement fruités et épicés.

Certaines notes marines se développent, offrant une expérience terre-mer.

Un vin effervescent avec une belle vinosité ainsi qu'une finale franche et généreuse.

À boire avec des huîtres, tartares de poissons ou dessert aux fruits.

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE