

SENSUEL - SUBTIL - FRUITÉ

Rosé



ASSEMBLAGE

55% Chardonnay
45% Pinot Noir

ANNÉE DE RÉCOLTE

2022

DOSAGE

5g/L

ORIGINE DU RAISIN

Côteaux du Sézannais.
A 3h30 de vélo depuis
Epernay vers le sud

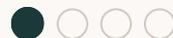
ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Groupe de
vignerons à Bethon

VINIFICATION

Cuve inox, fermentation
malolactique

Sucré



Fraîcheur



Fruité



TYPE DE SOL

Crétacé Supérieur (craies,
marnes et argile)

DEGRÉ ALCOOLIQUE (%VOL)

12,5%

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Un rosé tout en fraîcheur,
des notes gourmandes de
fruits rouges comme des
framboises : un
Champagne plaisir !

L'ACCORD PARFAIT

Gravelax de saumon aux
baies roses

PRÉTEXTE D'OUVERTURE

Besoin de chanter juste au
karaoaké

