

SENSUEL - SUBTIL - FRUITÉ

Rosé



ASSEMBLAGE

80% Chardonnay
20% Pinot Noir

ANNÉE DE RÉCOLTE

2022

DOSAGE

6g/L

ORIGINE DU RAISIN

Terroir de Vertus (Premier Cru), à 1h16 de vélo d'Epernay vers le sud.

ÉLABORATEUR DE LA CUVÉE

EPC x Groupe de vignerons à Vertus

VINIFICATION

Cuve inox, fermentation malolactique partielle

TYPE DE SOL

Crétacé Supérieur (craies)

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 !

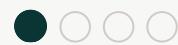
L'ACCORD PARFAIT

Gravelax de saumon aux baies roses

PRÉTEXTE D'OUVERTURE

Besoin de chanter juste au karaoké

Sucré



Fraîcheur



Fruité

