# ROSÉ BRUT
## PREMIER CRU

**Terroirs**
Champillon, Dizy, Hautvillers.

**Assemblage**
85 % Chardonnay
15 % Pinot Noir.

**Élaboration**
Récolte manuelle et vinification traditionnelle champenoise en cuve inox.
Assemblage de Chardonnay et de Pinot Noir vinifié en vin rouge.

**Vieillissement**
36 mois sur lies

**Dosage**
6 gr. / L.

**Titre alcoométrique**
12,5 % vol.

**Dégustation**

Couleur rosé soutenue et brillante.

Ample et profond marqué d'arômes de cassis et de mûre.

Charnue et fraîche soulignée d'arômes de fruits rouges frais.

**À quel moment le consommer ?**
Lors d'un apéritif estival ou avec un dessert aux fruits rouges.

**Conditionnement**

75cl