

# ROSE

## GRAND CRU – ROSE de BLANCS



### Assemblage

73% de 2012 et 27% de vins de réserve

88% chardonnay (Grand Cru) et 12% pinot noir (Grand Cru) vinifié en vin rouge

Terroir: Côte des Blancs (Avize, Cramant, Oger, Chouilly) et Montagne de Reims (Mailly-Champagne)

Vinification en cuve en inox thermorégulée

Mise en bouteille: Avril 2013

Repos en cave : 30 mois

Dégorgement : Octobre 2015

Dosage: 9g de sucre/litre

### Notes de dégustation:

Œil: Robe de couleur rose pâle à saumonée

Nez: Discret, fin, épanoui avec des arômes de prune, de fraise, de griottes.

Bouche: L'attaque est fraîche. La texture est fine, discrète, légère avec des saveurs de fruits rouges. La finale est harmonieuse.

Accords mets-vins: Recommandé à l'apéritif avec des feuilletés de saucisse, des pruneaux au bacon ou du jambon ibérique.

Disponible en bouteille de 75 cl et demi-bouteille de 37.5cl



1 rue Proquot – 51530 Cuis – France - 03.26.56.92.33  
champagne.munier@gmail.com  
[www.champagne-munier.com](http://www.champagne-munier.com)