

Champagne Grand Cru - Rosé de Blancs

Brut – tirage 2015

Assemblage

- 90% Chardonnay Grand Cru
- 10% de vin rouge de pinot noir Grand Cru
- Côte des Blancs et Montagne de Reims
- Vendange 2014
- Vin de réserve
- 95% cuvée et 5% taille

Vinification et vieillissement

- Fermentation alcoolique à 18°C
- Vinification en cuve inox thermorégulée
- Fermentation malolactique réalisée
- Mise en bouteille en avril 2015
- Vieillessement sur lattes : 3ans1/2
- Dégorgement en octobre 2018
- Dosage à 8g de sucre/l

Notes de dégustation

- Nez frais, délicat et élégant avec des notes de fruits rouges
- Bouche fraîche avec des saveurs de fruits rouges associées à des touches d'agrumes et de mirabelle
- Finale longue et équilibrée

Accords mets-vin

- Apéritif, repas estival
- Viandes grillées à la plancha
- Salade périgourdine
- Lotte à l'armoricaine

Disponibilités

- demi-bouteille de 37.5cl
- bouteille de 75cl



1 rue Proquot – 51530 Cuis – France – 03.26.56.92.33

Champagne.munier@gmail.com

www.champagne-munier.com