



CHAMPAGNE

Jean GUÉRINOT

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT
À MONTGUEUX



ROSÉ

ÉLABORATION

80% VIN BLANC

Chardonnay (dont 40% vin de réserve) du terroir de Montgueux.

20% VIN ROUGE

Pinot noir du terroir de Montgueux.

DÉGUSTATION

La robe rose se pare de reflets orangés, les nombreuses bulles sont fines et vives.

Les 20% de vin rouge de pinot noir apportent un subtil arôme fruité qui se mêle au bouquet du chardonnay.

L'attaque est vive, les bulles amusent votre palais, on retrouve un côté assez vineux en bouche et une jolie finale aux notes de fruits rouges tels que la cerise ou la framboise.

CONSOMMATION

À DÉGUSTER TRÈS FRAIS (7-8°C).

Très apprécié à l'apéritif ainsi qu'en accompagnement d'un repas léger, notre Champagne Rosé égayera votre table par sa jolie teinte orangée ainsi que vos papilles par sa finesse et ses arômes fruités.



GARDE SUR LATTES

3 ans



DOSAGE EN SUCRES

BRUT (5g.L⁻¹)



PRODUCTION

4000 bouteilles