

ROSÉ

Champagne - Cru Montgueux

INFORMATION

Appellation : Champagne AOP

Cépage : 80% Chardonnay
20% Pinot Noir (vin rouge)

Alcool : 12,5%

Certification : Viticulture Durable

Bio : Non



VINIFICATION

Méthode : Pressurage, Vignification thermorégulée en cuves Inox, 6 mois d'élevage sur lies en cuves Inox, Fermentation malolactique

CONDITIONNEMENT

Format : 37.5 cl, 75 cl, 1.5 l

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Montgueux

Surface :

Type de sol : Craie / Argilo-calcaire

Climat : Climat continental sous influence océanique

DÉGUSTATION

Œil : Robe framboisée

Nez : Fraicheur des agrumes - framboises

Bouche : Finesse, élégance et acidulé, Expression fruits rouges : framboises - fraises

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°C

Accords mets et vins : Fromages, Volailles et desserts aux fruits rouges

Garde : Vin à déguster et apprécier dès aujourd'hui. Vous pouvez conserver vos bouteilles couchées 12 à 24 mois à l'abri de la lumière