

ROSE GRANDE RESERVE

CHAMPAGNE

INFORMATION

Appellation : AOP
CHAMPAGNE

Cépage : 60% PINOT NOIR
30% CHARDONNAY
10% MEUNIER

Alcool : 12.5%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Méthode
traditionnel
Vinification 90% cuves inox &
10% Fût de Chêne
Fermentation Alcoolique
Vieillessement supérieur à 2
ans

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 1.5 l

Unité de vente : carton de
6



Jancis Robinson



TERROIR

Région Viticole : CÔTES
DES BLANCS, D'EPERNAY,
DE SEZANNE

Surface :

Type de sol : ARGILE, CRAIE,
PIERRE CALCAIRE, SILEX

Climat : DOUBLE CLIMAT :
OCEANIQUE &
CONTINENTALE

DÉGUSTATION

Œil : Robe peau de pêche.

Nez : Notes de fruits rouges
acidulés avec de la griotte, de
la fraise et de la grenade.

Bouche : Ample aux arômes
de cerise mûres avec une
belle salinité soulignant la
persistance aromatique.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°

Accords mets et vins :

Bistro : salade de fraise avec
une chantilly basilic
Gastro : ravioles de haddock,
émulsion sauge et ail noir

Garde :