

ROSÉ BRUT

Bouteille 75cl - Magnum 150cl

ÉLABORATION

Assemblage	Pinot Noir Vin rouge AOC Champagne Chardonnay
Origine	Côte des Bar
Vins de réserve	25%* environ
Fermentation	Cuves inox 100% malolactique
Dosage	BRUT

DÉGUSTATION

À l'oeil	Jolie couleur légèrement saumonée.
Au nez	Nez franc et net, arômes de fruits blancs comme la pêche, notes acidulées.
En bouche	Belle attaque fraîche et acidulée, arômes de petits fruits rouges comme la framboise et la groseille.
À table	Apéritif dinatoire, sushis, sashimis.
Conseil de service	Servir à 8-10 °C

RÉCOMPENSES

OR	Mundus Vini (2026)
OR	Mani Viti (2025)
ARGENT	Sélection Bettane et Desseuve (2025)



Charmante

ÉTUIS - COFFRET



Bouteille



1 bouteille
& 2 flûtes 17cl

ENGAGEMENTS DE NOTRE MAISON

Apport en soufre minimisé (jetting)

Vignes majoritairement âgées
de plus de 15 ans



* Les pourcentages peuvent varier