



LES SIGNATURES

Cuvée **ROSÉ** brut

Cette cuvée reflète l'expression parfaite du Rosé Champenois :
le mariage du fruité et de fraîcheur.

La féminité de sa parure rose clair aux reflets cuivrés et la
finesse de fruité de son bouquet vous séduiront dès l'apéritif.

C'est un rosé comme on en déguste rarement...



CÉPAGES 90%, Pinot Meunier, 10%, Pinot Noir
ROSÉ d'assemblage



CULTURE Haute Valeur Environnementale (HVE)



CONTENANT bouteille 750ml
DOSAGE - ALCOOL 8g/l - 12%vol



VIEILLISSEMENT 3 ans en cave

ACCORD PARFAIT



APÉRITIF, DESSERTS, mais aussi...
avec une cuisine sucrée-salée

SERVICE



7°C-8°C



Cuvée **ROSÉ** brut

FRUITÉE