

CHAMPAGNE
Hervé Dubois
RÉCOLTANT - MANIPULANT

67, rue Ernest Vallé — 51190 AVIZE — 03 26 57 52 45
champagne.dubois@gmail.com



CUVÉE ROSÉ

Grand Cru

Présentation :

La Cuvée Rosé allie la finesse du Chardonnay à la puissance et au fruité du vin rouge de Pinot Noir du village de Verzenay (Montagne de Reims).

Assemblage :

90 % de Chardonnay et 10 % de Pinot Noir

Vinification :

40 % de Chardonnay vinifié sans Fermentation Malo-Lactique, légère filtration avant mise en bouteille sur le Chardonnay.

Vieillessement :

de 18 à 30 mois

Dosage :

7 à 8 g / L

Dégustation :

Le nez est dominé par les fruits rouges frais et les agrumes. En bouche, cette Cuvée fait preuve d'un équilibre parfait entre fraîcheur et puissance. Une explosion d'arômes.