

HD
CHAMPAGNE
Hervé Dubois
RÉCOLTANT - MANIPULANT



“Une explosion d’arômes de fruits rouges avec la même ligne de conduite, de la fraîcheur & de la minéralité

CUVÉE
BRUT ROSÉ
GRAND CRU

La Cuvée Rosé allie la **finesse du Chardonnay** à la **puissance et au fruité du Pinot Noir** du village de Verzenay.

ASSEMBLAGE

90 %	10 %
CHARDONNAY	PINOT NOIR

VINIFICATION

50 % de Chardonnay vinifié sans Fermentation Malo-Lactique

Une légère filtration est effectuée avant la mise en bouteille sur le Chardonnay

VIEILLISSEMENT

18 À 30 MOIS

DOSAGE

6 À 7 G/L

DÉGUSTATION



Le nez est dominé par les fruits rouges frais avec une dominance sur la cerise et les agrumes



En bouche, cette Cuvée fait preuve d’un équilibre parfait entre fraîcheur et rondeur tout en conservant la ligne de la Maison, une belle minéralité. Une explosion d’arômes