



Cuvée Rosé Grand Cru

Elaborée à partir du Pinot Noir de Bouzy, et de Chardonnay de la Côte des Blancs, cette cuvée Rosé Grand Cru est un champagne d'exception, de part son assemblage, sa fraîcheur, sa finesse et son fruité.

Cépage : 85 % Chardonnay & 15 % de Bouzy Rouge (Pinot Noir)

Assemblage : 80 % de la vendange de l'année, et 20 % de la vendange précédente

Provenance des raisins : Côte des Blancs & Bouzy Rouge

Élevage : Environ 7 mois en cuve inox

Vieillessement : 5 ans en bouteilles en cave à température constante

Taux Alcoolique : 12 %

Dosage en sucre : 9 g par litre

Conditionnement : Bouteille 750 ml

Note de dégustation :

- Une couleur élégante : Une mousse vive, un aspect rosé intense
- Un nez éclatant : Un bouquet vif de fruits rouges (fraise, framboise, groseille)
- Un palais subtil : Belle note florale, bonne acidité, et une minéralité des plus intéressante

Accords mets & vins : Idéal pour l'apéritif féminin, il se déguste également avec de la viande de grison ou charolaise, ou en dessert avec une salade de fruits

Palmarès 2013 :

- Médaille d'Or aux Concours des Vignerons Indépendants
- Médaille d'Argent à l'International Wine Challenge
- Médaille d'Argent aux Vinalies International



CHAMPAGNE PERTOIS MORISET

13, Avenue de la République - 51190 LE MESNIL SUR OGER

Tél. : 03 26 57 52 14 - Fax : 03 26 57 78 98

www.champagne-pertois-moriset.com - mail : info@champagne-pertois-moriset.com