



Ros&Blanc Collection

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 : 92 % Chardonnay & 8 % Bouzy Rouge (Pinot Noir)

Assemblage : Entre 70 et 80 % de la vendange de l'année, et le restant de vin de réserve

Provenance des raisins : Côte des Blancs & Bouzy

Vinification :

- Fermentation Malolactique bloquée
- Vin Rouge élevé en fûts

Vieillessement : 36 mois minimum en cave

Sucre : Dosage total 3 gr/litre de sucre

Conditionnement :

- Nouvelle bouteille Pertois-Moriset 750 ml
- Magnum 1500 ml



CHAMPAGNE PERTOIS MORISSET

13, Avenue de la République - 51190 LE MESNIL SUR OGER
Tél. : 03 26 57 52 14 - Fax : 03 26 57 78 98
www.pertoismoriset.com - mail : info@pertoismoriset.com