



## *Rosé 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.*

#### La Terre :

- Côte des Blancs & Bouzy
- Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant, Chouilly, Bouzy
- Enherbement naturel l'hiver, labourage en plein l'été

#### Le Vin :

- 92% Chardonnay Grand Cru & 8% Bouzy Rouge Grand Cru (Pinot Noir)
- Fermentation malolactique bloquée
- Vinification des vins de l'année en cuve inox et fûts
- Assemblage entre 70% des vins de l'année et 30% de vins de réserve
- Vins de réserve conservés en foudre et/ou cuves inox

#### Les Bulles :

- Vieillissement minimum 30 mois sur lattes
- Dosage actuel à 3 gr/litre de sucre
- Production disponible en bouteilles (750ml) et magnums (1500ml)



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