

Champagne

MARC HOUELLE

La passion du Terroir depuis 1974

Rosé



Découverte du terroir champenois pour les amateurs de fraîcheur et d'exotisme !

Composition

Assemblage du Pinot Meunier, du Pinot Noir et du Chardonnay avec l'addition de 10% de vin rouge champenois.

Elaboration

Rencontre à 80% des vins de la vendange actuellement commercialisée avec 20% des vins de réserve de l'année antérieure.

Vendange manuelle et méthode traditionnelle Champenoise avec assemblage de vin rouge que nous élaborons.

Dosage : 10g/L

Dégustation

Il offre une couleur pelure d'oignon à l'œil, la fraîcheur et des arômes de fruits rouges en bouche. Il vous surprendra avec un dessert aux fruits rouges !

Servir à 8-10°C

✓ Disponible en bouteille

A découvrir dès aujourd'hui

Champagne Marc HOUELLE

10 rue Nicolas de Grigny 51700 Passy Grigny

francine.houelle@orange.fr Tel: +33(0)3.26.52.90.04

