

CHAMPAGNE

MARC HOUELLE

La Passion du Terroir depuis 1974

Brut Rosé



Découverte du terroir champenois pour les amateurs de fraîcheur et d'exotisme ! Cette cuvée reflète le savoir-faire à la française.

Composition

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

Elaboration

Vendange manuelle et méthode traditionnelle Champenoise avec assemblage de vin rouge que nous élaborons. Vinification en cuves inox

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

Fermentation malolactique complète

Vieillessement en bouteille dans nos caves pendant 3 ans.

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 sublime l'apéritif et le melon. Osez le rosé avec votre fromage !

Il surprendra vos convives avec un fromage de chèvre ou de brebis et même à pâte molle (brie, jeune camembert et chaource). Lors du dessert il sera à son apogée avec des fruits rouges (tartes aux fraises, crumbles, crèmes glacées et vacherins).

Servir à 7-10°C

✓ Disponible en bouteille

A découvrir dès aujourd'hui

