

CHAMPAGNE BRUT

ROSE DE SAIGNEE

DESCRIPTIF : Ce champagne rosé est élaboré à partir de grappes entières de pinot noir selon la méthode dite "par macération" ou par "saignée". Ses arômes de fruits rouges (griotte, fraise, framboise), sa robe de couleur rubis et ses fines bulles en font un champagne élégant et gourmand. C'est le digne héritage de la famille Horiot, du savoir faire à l'élaboration de ce champagne de connaisseurs.

A déguster en apéritif ou en cours de repas, servi avec un poulet rôti ou encore une fondue bourguignonne. Il est idéal en fin de repas avec un dessert de fruits rouges (fraisier, framboisier, forêt noire) uniquement.

AOP : CHAMPAGNE

CATEGORIE : EFFERVESCENT ROSE

DENOMINATION : CHAMPAGNE ROSE

DOSAGE : BRUT (10 G DE SUCRE/LITRE)

CEPAGES : 100% PINOT NOIR

TERROIR : VIGNOBLE PLANTE SUR UN SOL ARGILO-CALCAIRE.

VINIFICATION : EN CUVE INOX POUR UNE LONGUE CONSERVATION.

ALCOOL : 12 %

CONTENANT : CUVÉE PROPOSÉE, EN BOUTEILLE 75 CL, EN MAGNUM 150 CL ,