



Champagne Gauthier-Christophe

Rosé

Champagne - Rosé

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	Rosé
Couleur :	Rosé
Millésime :	
Cépages :	Chardonnay (45%) / Pinot noir (55%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl

Champagne de couleur rose pâle. Le nez est fruité sur des notes de fruits rouges. Bonne ampleur en bouche avec une belle présence de fruits rouges. Plus fruité et original en apéritif, convient également pour les desserts à base de fruits rouges.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuve inox, Utilisation de levures sélectionnées, Fermentation malolactique, Seconde fermentation en bouteille.

Filtration légère, Elevage sur lattes avant dégorgement, Bouchon technique en liège.



DISTINCTIONS

Concours des vins des vignerons indépendants 2016 : Médaille d'argent

Concours des vins des vignerons indépendants 2017 : Médaille de bronze

Powered by **Plugwine**

