



# Champagne BIARD-LOYAUX

## ROSE

### Champagne - Rosé

<b>Region :</b>	Champagne
<b>Appellation :</b>	Champagne
<b>Name der Cuvée :</b>	ROSE
<b>Farbe :</b>	Rosé
<b>Rebsorte :</b>	Chardonnay (30%) / Meunier (30%) / Pinot noir (40%)
<b>Alcoholgehalt :</b>	12,5 %
<b>Flaschenformat :</b>	75 cl



#### WEINBEREITUNG

Traditioneller Anbau.

Manuelle Weinlese.

Gesamtes Lesegut, Thermoregulierter Edeltanks, Malolaktische Gärung, Traditionelle Vinifizierung, Pressurage direct.

Assemblage, Traditioneller Korken aus Naturkork, Hefesatzlagerung, Elevage sur lattes avant dégorgement.



#### VERKOSTUNG

**AUGE :** Rubinrote Farbe, glänzende, granatrote Farbschimmer.

**NASE :** Aromatisch, Sauerkirscharomen, Erdbeeraromen, Himbeeraromen, Aromen von schwarzen Pfeffer.

**GAUMEN :** Knackig.



#### EMPFEHLUNGEN

**TRINKTEMPERATUR :** 7°- 10°

**TRINKREIFE :** Zwischen 2018 und 2022



**WEINE UND SPEISEN :** Als Aperitif, Schokoladendesserts, Desserts mit roten Beeren



#### AUSZEICHNUNGEN

Concours des vins Féminale 2019 : Goldmedaille

Powered by **Plugwine**

