



Champagne BIARD-LOYAUX

ROSE

Champagne - Rosé

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	ROSE
Couleur :	Rosé
Cépages :	Chardonnay (30%) / Meunier (30%) / Pinot noir (40%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

L'élégance d'un rosé d'assemblage.



ELABORATION

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique, Vinification classique, Pressurage direct.

Assemblage, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies, Elevage sur lattes avant dégorgement.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, éclatante, reflets grenat.

NEZ : Aromatique, arômes de cerise griotte, arômes de fraise, arômes de framboise, arômes de poivre noir.

BOUCHE : Croquante.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 7° et 10°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2022



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Desserts au chocolat, Desserts aux fruits rouges



DISTINCTIONS

Concours des vins Féminalise 2019 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

