



CUVÉE Rosé



Élaborer par l'UPR



Données techniques

Assemblage : 49% Chardonnay, 38% Pinot Noir et 13% de rouge de Bouzy

Crus majoritaires : Mesnil (Grand Cru)

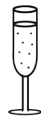
Fermentation : malolactique complète

Vieillessement : 3 ans sur lies

Dosage : 10 g/L

Prêt à la dégustation, conservation conseillé : jusqu'à 3 ans

Température de dégustation : entre 5 et 8 °C



La dégustation

La robe est d'une couleur saumonée.

Le nez est d'un assemblage judicieux de vin rouge de différents terroirs champenois.

La bouche est fruité et ses arômes séduisants vous souffleront un vent d'été.



L'accord gastronomique

Ce champagne est unique sur une viande rouge, vous l'adorerez sur un dessert à base de fruits rouges. Il sera aussi ce faire déguster sur une terrasse en plein soleil.

Conseils de conservation :



En position horizontale



À l'abri de la lumière



À température constante (+/- 10°C)



Flaconnage(s)

Bouteille (75 cl)



Champagne Philippe Landreat

32 Rue du Général Leclerc - Vertus | 51130 Blanc-Coteaux
+33 (0)6 99 20 49 19 | contact@champagne-landreat.com

www.champagne-landreat.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION