



CHAMPAGNE
CHRISTOPHE
RÉCOLTANT • MANIPULANT

BRUT ROSÉ

Fraîcheur

100 % Pinot Noir – Rosé de Saignée



Ce champagne issu du cépage Pinot Noir est élaboré selon une méthode ancienne.

Ce Rosé de Saignée sera idéal pour accompagner vos desserts.

Vinification :

Pressoir automatique à plateau incliné (PAI COQUARD)

Fermentation en cuves inox thermorégulées

Vieillessement 24 mois environ sur lattes dans nos chais

Dosage :

10g / litre de liqueur d'expédition élaborée avec notre cuvée PUR' blanc de blancs base chardonnay et sucre de canne.

Contenants disponibles :

- Bouteille
- Magnum

Récompenses :

14.5/20 au guide Gault et Millau 2022

Gault&Millau



Côte des Bar
en
Champagne