

## CHAMPAGNE ROSÉ

Cuvée d'Assemblage



### **Terroirs**

Oiry – Chouilly - Mareuil sur Ay – Avenay Val d'Or – Epernay

**Sol** Argilo-calcaire

### **Cépages**

65 % Chardonnay – 35 % Pinot Noir

### **Assemblage**

Elaboré par l'ajout de 7 % de vin rouge champenois à notre cuvée de brut tradition.

### **Vinification**

Vendange manuelle  
Pressoir traditionnel Champenois Coquard  
Fermentation thermorégulée en cuve acier inoxydable  
Fermentation malolactique réalisée  
Conservation d'une partie des vins de réserve en foudre  
Vieillessement en cave d'une durée moyenne de 36 mois  
Dosage : 8 g/l

### **Dégustation**

Ce Champagne Rosé apportera un peu de douceur dans un monde de « Brut ». Sa robe rose pâle enchantera tous vos sens. Ses arômes de fraise et de framboise, accompagnés de notes d'agrumes, raviront votre nez. En bouche, attaque franche et agréable.

### **Accords**

A déguster à l'apéritif mais également à l'heure du thé ! avec pourquoi pas un biscuit rose de Reims...  
Essayez-le également avec vos desserts au chocolat noir ou aux fruits rouges, vous serez surpris !

### **Flacottage**

Bouteilles de 75 cl.  
Réalisation sur commande de grands flacons, Réhoboam, Mathusalem...



Téléphone : +33(0)3.26.57.67.30

Mobile : +33(0)6.86.79.18.07

e-mail : [contact@champagne-christophe-martin.fr](mailto:contact@champagne-christophe-martin.fr)

[www.champagne-christophe-martin.fr](http://www.champagne-christophe-martin.fr)