



ROSÉ

BY CHAMPAGNE PHILBERT

CHAMPAGNE ROSÉ

Notre vignoble est issu d'un terroir historique de pinot meunier.
Les vieilles parcelles de ce cépage, nous servent à élaborer le côteau champenois exclusivement
utilisé pour notre champagne rosé.



Elaboration

Rosé d'assemblage : 80 % chardonnay
10% pinot meunier
10% de côteau champenois
Originaire de notre vignoble HVE du terroir de Rilly-la-Montagne
Sol argilo-calcaire sur craie en profondeur
Vinification en cuves inox
Maturation sur lies / en cave : 36 mois
Dosage Brut : 7 g/ L

Format disponible

Bouteille 75 cl

Temps de garde recommandé

3 ans

Mot de l'élaborateur :

Dans la conception de cette cuvée, nous recherchons la fraîcheur et l'intensité du chardonnay et ajoutons à notre assemblage le pinot meunier pour l'aromatique de fruit rouge.

Dans l'élaboration de notre champagne Rosé, nous affinons notre côteau champenois sur des aromatiques gourmandes et fruités.

Notes de dégustation



Rosé vif et profond



Bien équilibré et aromatique, dominé par les fruits rouges



Franc et gourmand, belle longueur, fruits rouges



Par **Dubois Yannick**, directeur et élaborateur de la Maison Philbert