



Millot

PÈRE & FILS

CHAMPAGNE

BRUT ROSÉ

CHARME & SÉDUCTION

ASSEMBLAGE : Pinot Noir 90%, Chardonnay 10%.

VIGNOBLE : Sol argilo-calcaire.

VIÉILLISSEMENT : Sur latte 3 ans.

DOSAGE : 8g/L brut.

ÉLEVAGE : Fermentation malolactique, cuve inox thermo-régulée.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Rosé d'assemblage revêt une robe rubis intense aux reflets bois de rose.

Son nez envoûtant dévoile des arômes soutenus de fruits rouges et de cassis.

La bouche est gourmande, flatteuse et fruitée. Ses bulles sont délicates et très désaltérantes.

Ce champagne charmeur et festif conclut sur des notes de fruits noirs subtiles.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 7°C.

FLACONNAGES : Bouteille (0,75 L) et magnum.

