CHAMPAGNE
MILLOT
Père & Fille

BRUT ROSÉ

CHARME & SÉDUCTION



ASSEMBLAGE: 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay.

VIGNOBLE: sol argilo-calcaire.

VIÉILLISSEMENT: sur latte 4 ans.

DOSAGE: 8g/L/Brut

ÉLEVAGE: fermentation malo-lactique, cuve inox thermo-régulée.

NOTES DE DÉGUSTATION

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

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

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.

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE