



BRUT ROSÉ

• BRUT • ASSEMBLAGE •

Récoltes : 2014 et vins de réserve

Cépages : 79 % Pinot Meunier & Pinot Noir, 21 % Chardonnay (sur l'ensemble 18 % coteau champenois rouge et 35 % vins de réserve).

Terroirs : Vallée de la Marne, coteaux argilo-calcaire et bas de coteau limonneux.

Vinification : Cueillette à maturité, fermentation alcoolique en cuve inox.

Mise en bouteille : 2015

Dosage : 6 g/L

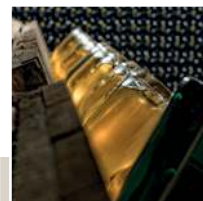
Uniquement disponible en bouteille de 75 cl.

Œil : Œil délicat et rose teinté.

Nez : Groseille rouge, framboise, fraise.

Bouche : Croquante, fruitée, fraîche, équilibrée.

Association Mets-Vins : Apéritif, desserts, fruits frais ou en milieu d'après-midi en compagnie de quelques ami(e)s !



CHAMPAGNE VINCENT MÉTIVIER

4 rue de Rome - 02400 GLAND - T 03 23 83 43 01 - M 06 11 27 86 77