



Champagne Brut Rosé

Date de dégorgement

Voir sur la contre étiquette

Dosage

10g/l

Format disponible

Bouteille

Assemblage

60% pinot noir
30% chardonnay
10% de rouge

Vinification

FA en cuve inox thermorégulée
80% de vin passé en FML

Temps sur latte

3 ans sur latte minimum

La robe rubis de cette cuvée interpelle par son intensité profonde et son exquise brillance
Ses senteurs et saveur se mêlent dans un tourbillon aromatique de fruits rouges.
La finale est longue, acidulée et d'une remarquable fraîcheur



Champagne francinet
4 rue du moulin 51360 Verzenay

champagne.francinet@orange.fr
0326494086

