



Champagne Brut Rosé

Date de dégorgement

Voir sur la contre étiquette

Dosage

8.8 g/l

Format disponible

Bouteille

Assemblage

63% pinot noir
27% chardonnay
10% de rouge

Vinification

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

Temps sur latte

3 ans sur latte minimum

Vue

D'une couleur rose intense

Nez

Apprécié pour ses arômes fruités composés de cassis et de cerise

Bouche

Attaque profonde et délicieusement acidulée soulignée par une touche de fruits rouges, groseilles, cassis suivi par un léger tannin apporté par l'assemblage du rouge



Champagne francinet
4 rue du moulin 51360 Verzenay

contact@champagne-francinet-et-fils.com
0326494086

