

CHAMPAGNE ROSÉ

- Premier Cru -

Élégance et arômes de fruits rouges



Assemblage :

100% Pinot Noir dont 10% (rouge) en fûts de chêne

Travail de la vigne :

- Sol travaillé mécaniquement. Pas d'herbicide
- Vendange manuelle. Le vin rouge est issu de parcelles de plus de 45 ans

Vinification :

Cuves inox thermo-régulées fermentation malolactique effectuée

Fûts de chêne pour le vin rouge

Veilleissement :

4 ans minimum dans nos caves. Potentiel de garde : 2-4 ans

Dégustation :

- Robe : délicatement saumonée
- Nez : belle intensité de fruits rouges (cassis, fraise des bois)
- Palais : attaque en bouche fraîche et ample avec arômes de fruits rouges

Accords mets / champagne :

- Toasts de saumon, vieux cantal, soupe de fruits rouges
- Servir à 8°-10° C

Conditionnement :

- 6 bouteilles 750 ml

Analyse :

- Alcool (%vol) : 12.48
- Acidité totale (g/l H₂SO₄) : 4.8
- Acidité volatile (g/l H₂SO₄) : 0.26
- SO₂ total (mg/l) : 46
- pH : 3.09
- Dosage (g/l) : 7.5

ROSÉ

CHAMPAGNE LACOURTE-GOBBILLON

Récoltant - Manipulant

16, rue des Aillys - 51500 ÉCUEIL - FRANCE - Tél. : +33 (0)3 26 49 74 75

contact@champagne-lacourte-godbillon.com - www.champagne-lacourte-godbillon.com