

  
CHAMPAGNE  
**ETIENNE CHÉRÉ**  
— *Vigneron Indépendant* —



## Brut Rosé

Champagne : Rosé  
Appellation : Champagne  
Cépage : 100% Pinot noir  
Couleur : Rosé  
Alcool : 12%  
Dosage : 8 grammes

### Elaboration

Culture raisonnée.  
Vendanges manuelles en caissettes.  
Egrappage total, Fermentation en cuves inox thermo régulées.

### Dégustation

- Œil : Couleur rosée, nombreuses bulles très fines, reflets rosés.
- Nez : Délicat féminin
- Bouche : Élégante, généreuse.

### Service

Température de service entre 8° et 12°

### Accords mets

Fromages, Desserts aux fruits.

### Distinctions

Le guide Hachette des vins 2009  
Concours des vignerons indépendants 2015 : médaille d'or

