


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

