



CHAMPAGNE PERLA

ROSÉ BRUT



TERROIR :

Montagne de Reims,
Vaudemange

PARCELLES :

Varde, Aimé, La Marre,
La gare

ANNÉE DE RÉCOLTE :

Tirage 2019 avec vins de réserve
5 ans de vieillissement en cave

DOSAGE :

BRUT : 1,4 g/L
Liqueur en fût de chênes

ASSEMBLAGE :

- 60 % Pinot Noir
- 30 % Chardonnay
- 10 % de vins de Bouzy rouge

STYLE :

Un rosé droit et lumineux,
à la fois tendre et affirmé

ACCORD MET :

Tataki de thon rouge, sésame torréfié, sauce soja légère

DÉGUSTATION :

Ce rosé d'assemblage mêle la fraîcheur du Chardonnay, la structure du Pinot Noir, et une touche de rouge de Bouzy pour révéler une bouche fruitée et délicate.

Issu des coteaux de Vaudemange, Premier Cru de la Montagne de Reims, il allie fraîcheur, finesse et caractère.

À déguster à 7°C.

*Un champagne rosé précis, lumineux,
pensé pour la table autant que pour l'instant.*