



CHAMPAGNE PERLA

ROSÉ DEMI-SEC



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 :

DEMI-SEC : 4 g/L
Liqueur en fût de chênes

ASSEMBLAGE :

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

STYLE :

Un rosé lumineux et
gourmand, à la fois tendre
et équilibré.

ACCORD MET :

Suprême de volaille fermière rôti, jus crémé aux fruits rouges,
pointe de vanille

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 rosé lumineux et gourmand,
où la tendresse du fruit rencontre l'équilibre.*