



# Rosé



## « la douceur des fruits rouges »

La robe rosée est légèrement saumonée avec des reflets cuivrés. Les bulles sont fines et régulières. Le nez est un vrai festival de fruits rouges avec des arômes de mûres, de framboises et de fraises, tout en légèreté. La bouche est fruitée et bien équilibrée.

### Conseils de dégustation

Roi des apéritifs d'été, il sublimerait les volailles braisées ou rôties et vous surprendra sur une salade de fruits frais. Il accompagnera parfaitement une charlotte aux fruits rouges ou un sorbet pamplemousse.

### Servir à 8°C

## Données Techniques

**Terroir** : sol argilo-calcaire, exposition sud.

**Pressurage** : pressoir traditionnel.

**Vinification** : débourbage au froid. Fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée. Filtration sur filtre stérile, pas de collage.

Utilisation de levures sélectionnées.

**Qualité proposée** :

Brut : dosage en liqueur d'expédition à 12 g/l.

**Contenant** : bouteille blanche.

**Conditionnement** : carton de 6 bouteilles.



Pinot Noir : 60 %



Chardonnay : 10 %



Pinot Meunier : 30 %

---

**C H A M P A G N E J . C L É M E N T**

---

16 rue des vignes - 51480 Reuil

Bureau : 03 26 51 05 62 - Mobile : 06 10 46 76 59 - 06 64 79 79 45

E-mail : [contact@champagne-clement.fr](mailto:contact@champagne-clement.fr)