

DA



Un mélange délicat de vins à base de Pinot provenant de plusieurs vignobles de Champagne.

Le vin présente des arômes séduisants rappelant la brise estivale et une belle bouche fruitée.

Assemblage :

86,2 % Chardonnay, 13,8 % Pinot Noir vinifié en rouge

Récolte : 2014

Tirage : 2015

Dosage : 9 g/L

Descriptive :

Robe délicate et saumonée, mousse fine et persistante, nez délicat de petits fruits rouges (griotte, framboise).

Il est tout en finesse et séduisant, pour l'apéritif et les cocktails.

Un rosé de cœur.

Champagne DEWITTE-ANOT 18 Rue des Lombards

51190 LE MESNIL SUR OGER 06 71 21 25 77

champagnedewitte.anot@gmail.com