

Patrice Huart

CHAMPAGNE

ROSÉ



Assemblage : Pinot noir, Pinot meunier

Ce champagne est issu d'un assemblage avant prise de mousse de différents cépages champenois à un vin rouge issu de Pinot Noir sélectionné dans les plus vieilles vignes du Domaine. Ce Champagne Rosé révèle notre terroir argilo-calcaire et produit de façon complexe des rosés particulièrement fruités (fruits rouges, fraises, framboises) tout en conservant une belle fraîcheur.

Vinification :

Vendange manuelle, sélection à la parcelle

Fermentation alcoolique et malo-lactique

Veillissement : 18 mois

Dosage sucre : 10 g/l

L'accord : le Champagne rosé peut accompagner tous les repas, mais il est particulièrement apprécié avec des viandes blanches.

Les plus :

Tous nos bouchons en liège sont certifiés pour éviter les goûts de bouchon.

Toutes nos bouteilles, nos étiquetages et encartonnages sont de production française et possèdent des chartes environnementales strictes

Production : 4500 bouteilles



CHAMPAGNE Patrice Huart

4 Rue Jean Pierre Fauché - 10340 BRAGELOGNE

Patrice Huart - 06 22 60 27 50 - Vivien Huart - 06 27 85 89 09

Tél/fax - 03 25 29 10 36 - E-mail : earl.huartpatrice@wanadoo.fr

www.champagne-patrice-huart.fr