

# 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  
Vieillessement : 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