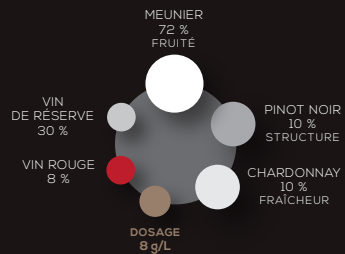




## L'ASSEMBLAGE SUBLIL

Aromatique et fruité,  
ce Champagne Rosé est l'expression gourmande  
de la Maison Lorient-Pagel.



**MISE EN BOUTEILLE**  
21 mars 2016

**VIEILLISSEMENT**  
4,5 ans

**PRODUCTION**  
5 000 Bouteilles, 75cl  
1 800 Demi-Bouteilles, 37,5cl

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**  
8°C

**POTENTIEL DE GARDE**  
3 ans

**CONDITIONNEMENT**  
Caisse de 6 bouteilles  
12 demi-bouteilles

CHAMPAGNE  
**LOROT-PAGEL**

ROSÉ

72 % MEUNIER - 10 % PINOT NOIR - 10 % CHARDONNAY - 8 % VIN DE MEUNIER

Notre premier Champagne Rosé a été créé en 1982, par un assemblage élaboré majoritairement sur une base de Meunier, dont 8% vinifiés en rouge. Ces Meuniers ont été cultivés et sélectionnés spécialement pour donner un équilibre parfait. Elaboré à partir de 3 différents crus, ce Rosé comprend 30% de vins de réserve des 3 dernières années.

### VINIFICATION

Vinification dans de petites cuves inox  
Fermentation malo-lactique

### ACCORDS METS-CHAMPAGNE

Ce Champagne Rosé accompagne avec finesse tous vos repas, de l'apéritif au dessert. Il est mis en valeur avec du jambon italien, des filets de petits rougets, une tartine de chèvre avec des magrets séchés, ou en dessert avec une soupe de fruits rouges.

### DÉGUSTATION

#### à l'Œil

Rose tendre, reflets saumonés

#### au Nez

Fruits rouges à petites baies, fruits des bois,  
fleur de sureau

#### en Bouche

Fruité, gourmand, structuré