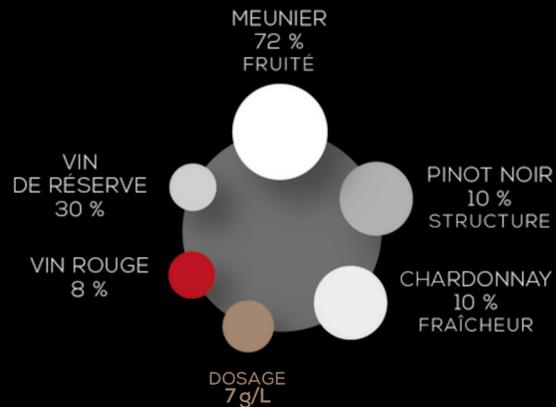


L'ASSEMBLAGE SUBTIL

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



TERROIR

- Crus: Festigny, Cramant, Avize, Le Breuil
- Sol : argile verte et calcaire à 90%

VINIFICATION

- 70% récolte 2018 - 30% vins de réserve
- Vinification en cuves inox
- Fermentation malolactique effectuée

MISE EN BOUTEILLE

14 mai 2019

VIEILLISSEMENT

36 mois minimum

TEMPERATURE DE SERVICE

8°C

POTENTIEL DE GARDE

2 ans



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.

PRODUCTION

Disponible en bouteilles (75cl)
Carton de 6 bouteilles

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 orangé tendre, reflets saumonés

au Nez

Fruits rouges à petites baies, griotte, cassis, fruits des bois

en Bouche

Fruité, gourmand, légèrement amer, structuré