

# Rosé de Saignée



## ASSEMBLAGE

- 100% de Pinot Meunier
- Obtenu par macération des raisins à la vendange.
- Afin qu'elle trouve son authenticité, cette cuvée vieillit dans nos caves pendant 30 mois.



## DEGUSTATION

Vêtue d'un manteau rose tuilé et pétillant.  
Jolies saveurs de fruits rouges et de fruits confiturés.  
C'est un Champagne plein de gourmandises qui révèle des notes de cerise et griotte.



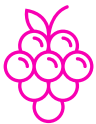
## ACCORD METS/VIN

A servir avec une viande rouge ou un dessert fort en chocolat.

**Degré alcoolique :** 12% vol  
**Température de dégustation :** 8°C à 10°C  
**Dosage :** 0.5 g/l



# Rosé de Saignée



## ASSEMBLY

- 100% Pinot Meunier
- Obtained by maceration of the grapes at harvest time.
- In order for it to find its authenticity, this Champagne is aged in our cellars for 30 months.



## TASTING

Dressed in a pink and sparkling coat.  
Beautiful flavours of red fruits and jammy fruits.  
It is a Champagne full of delicacies that reveals notes of cherry and Morello cherry.



## FOOD/WINE PAIRING

To be served with red meat or a chocolate dessert.

**Degré alcoolique :** 12% vol  
**Température de dégustation :** 8°c à 10°c  
**Dosage :** 0.5 g/l

