

CHAMPAGNE
Jacques Chaput

CUVÉE BRUT ROSÉ



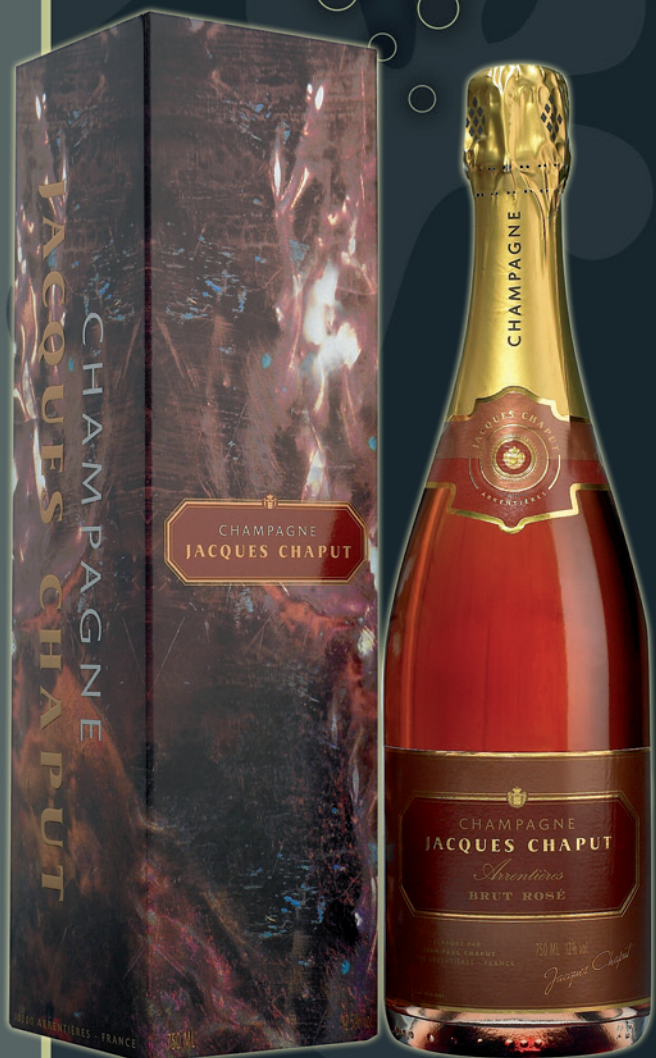
le Rosé

Cette cuvée Brut Rosé est composée de 90-95% de Brut Tradition, auquel est additionné entre 5 et 10% de vin rouge élaboré par nos soins avec du pinot noir.

Frais, ample et généreux avec des arômes de petits fruits rouges, ce champagne trouvera sa place aussi bien à l'apéritif qu'en début de repas.

Lors d'un repas au Champagne ce Rosé sera un excellent relais sur une viande rouge grillée mais aussi avec la volaille (pintade, pigeon, caille)..

Notre Brut Rosé a reçu une médaille d'argent au concours effervescents du monde 2007 et 1 étoile sur le Guide Hachette 2009.



Degré alcoolique	12% vol
T° de dégustation	8 à 10° C
Temps de garde	2 ans
Dosage	9.5 g/litre (MCR)
Acidité totale	4.5 g d'H2SO4/litre

