



Champagne Vrain-Augé

Rosé

Champagne - Rosé

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	Rosé
Couleur :	Rosé
Cépages :	Meunier (100%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

Récolté dans de vieilles vignes de 45 à 90 ans. D'une saveur vive, fruitée et corsée à la fois. Cette cuvée à la robe délicatement rosée, possède toutes les finesses d'un grand vin et accompagne parfaitement les desserts aux fruits rouges.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles en caissettes.

Vendanges entières, Pressurage, Fermentation malolactique, Pressurage direct, Eraftage.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rosée, intense, reflets framboise.

NEZ : Aromatique, fruité, subtils arômes de framboise, légers arômes de fruits rouges.

BOUCHE : Fruitée, délicate, soyeuse, subtiles notes de framboise, légères notes de fruits rouges, souple, corps structuré.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 8°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2021



DISTINCTIONS

ELLE à Table 2017 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

