



CHAMPAGNE
Charles Heston



SÉLECTION ROSÉ

Fruit & Gourmandise

La Cuvée Sélection Rosé est un rosé d'assemblage issu de 50% de Pinot Meunier, 20% de Pinot Noir et 20% de Chardonnay auquel est ajouté 10% de vin rouge. Les raisins pour élaborer ce vin rouge proviennent de parcelles sélectionnées en fonction du millésime.

VINIFICATION

Vendanges manuelles sur parcelles sélectionnées
◆
Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées
◆
Fermentation malolactique
◆
Dosage 6 g/l
◆
Vieillessement : élevage 24 mois minimum sur latte dans nos caves.

NOTES DE DÉGUSTATION

Derrière une robe corail intense, c'est un nez expressif et fruité qui se dévoile menant à la gourmandise de la cerise, et la vivacité des agrumes. Pour confirmer le caractère gourmand et aromatique de ce champagne, la bouche livre un concentré de sirop de fruits rouges frais se profilant sur une note finale acidulée raffinée et crémeuse.

« LE PINOT NOIR SE DÉMARQUE AVEC RAFFINEMENT ET GOURMANDISE À TRAVERS UN ASSEMBLAGE EXQUIS »



La cuvée Sélection Rosé s'apprécie sur des desserts aux fruits rouges, ou pour les plus épicurien, se mariera avec une poêlée de crevettes marinées dans une sauce soja sucrée et salée et une touche de sésame.

CAVEAU DE VENTE - BAR À CHAMPAGNE

20 Route de Thil - 51220 VILLERS-FRANQUEUX - Tél. 03 26 03 08 78 - www.champagne-charlesheston.com