

CHAMPAGNE
A.MARGAINE

VILLERS-MARMERY · PREMIER CRU

FICHE TECHNIQUE

Le Rosé
23

BOUTEILLE · 75 CL

La finesse du Chardonnay, soulignée de fruits rouges.

Le Chardonnay forme la trame blanche, vive et précise, tandis qu'une touche de vin rouge apporte relief et éclat. Un rosé d'assemblage au trait fin, où les petits fruits rouges prolongent la fraîcheur saline de Villers-Marmery.

ASSEMBLAGE

75 % CHARDONNAY

25 % PINOT NOIR

CONSTRUCTION

VIN ROUGE 8 % de l'assemblage

SANS FERMENTATION MALOLACTIQUE 93 %

ORIGINE Villers-Marmery Premier Cru

STYLE

Agrumes · Fruits rouges · Fraîcheur · Salinité



TIRAGE	01.05.2024
VIEILLISSEMENT SUR LATTES	24 MOIS
DOSAGE	6 G/L