



Cuvée MARCIA

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ PREMIER CRU



Cépage : 60% Pinot Noir et 40% Chardonnay.

Années : Assemblage de deux années.

Vieillessement : 2 à 3 ans.

Dosage : BRUT à 8 g/L.

1^{er} Cru : Rilly-la-Montagne, Chigny-les-Roses, Ludes, Villers-Allerand et Taissy.

Vinification : Rosé d'assemblage avec un vin rouge issu de la plus vieille vigne de Pinot Noir : Macération à froid, Egrappage total et jus de goutte uniquement. Cuves inox thermorégulées, Fermentation Alcoolique et Fermentation Malolactique, Pas de collage, Légère filtration.

COMMENTAIRES

La cuvée MARCIA allie fraîcheur et gourmandise. Sa couleur rose bonbon et ses arômes de petits fruits rouges vous envelopperont, ce champagne rosé est une harmonie de couleur et de fruité. Un Champagne idéal pour vos apéritifs ou vos desserts avec des gourmandises fruitées.

