



# CUVÉE ROSÉ

Brut

Quoi de mieux qu'un assemblage de nos trois cépages et une alliance de vin rouge de nos coteaux Champenois, pour obtenir une Cuvée Rosé charismatique réussie !!!

Mousse discrète, suivit par un beau train de bulles blancs qui contraste avec sa robe perlée, légèrement saumonée.

Notre cuvée Rosé dévoile une belle fraîcheur de fruit rouges en marmelade, entre la cerise et la fraise craquante.

Une bouche contrastée et saisissante de puissance aromatique. Elle vous surprendra par ses possibilités gastronomiques notamment sur des plats relevés.



40% Pinot Meunier  
40% Pinot Noir  
20% Chardonnay

Bouteille : 0,75 cl

Dosage : 0,8 g/l

Temps en cave : 36 mois

Production : 5000 p/an

Région : Vallée de la Marne

Degré : 12% vol

Rosé par assemblage



CHAMPAGNE PAUL HAZARD

5 place Gaucher

51700 Châtillon sur Marne

E-mail : earllafontinette@orange.fr - Tél : 03 26 51 46 09

Frédéric HAZARD : 06 26 15 55 76 - Philippe HAZARD : 06 24 83 75 40