



Champagne

CLAUDE MICHEZ

RECOLTANT-MANIPULANT
BOURSAULT (51)



Brut Rosé



Pays	FRANCE
Région	Vallée de Marne (EPERNAY)
Appellation	Champagne
Couleur	Rosé
Classification	Brut
Dosage	7g/L
Millésime	non
Cépages	60% Pinot Noir 30% Pinot Meunier 10% Chardonnay
Degré Alcoolique	12,5%vol
Contenance	750ml
Pratique culturale	Enherbement, zéro insecticide, exploitation certifiée «Haute Valeur Environnementale»
Vignes	Moyenne d'âge 30 ans
Vendanges	Manuelles
Vinification	Malolactique réalisée, rosé d'assemblage (12% Coteau Rouge Champenois vinifié en fûts de chêne) Vieillessement sur lies 36 mois Dégorgée 6 mois avant commercialisation

Accord mets et vins

En apéritif, il brillera sur des amuses bouches au saumon fumé, de gougères au fromage.
Sur un plat principal, préférez les viandes blanches qui mettent en vedette les champignons.

Champagne
CLAUDE MICHEZ

3 rue du Chêne - Villesaint 51480 BOURSAULT

Phone : +33 (0)3 26 58 45 03

mail: claudemichez@orange.fr

<http://www.champagne-michez.com>