



Champagne CLAUDE MICHEZ

RECOLTANT-MANIPULANT
BOURSAULT (51)



Douceur de Rosé



Pays	FRANCE
Région	Vallée de Marne (EPERNAY)
Appellation	Champagne
Couleur	Rosé
Classification	Extra-dry
Dosage	17g/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»
Vendanges	Manuelles
Vignes	Moyenne d'âge 30 ans
Vinification	Malolactique réalisée, rosé d'assemblage (12% Coteau Rouge Champenois vinifié en fûts de chêne)

Accord mets et vins

tarte amandine, tiramisu aux fruits, millefeuille , macarons...
Merveilleux avec la galette des rois!

Avis d' épicurien

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>