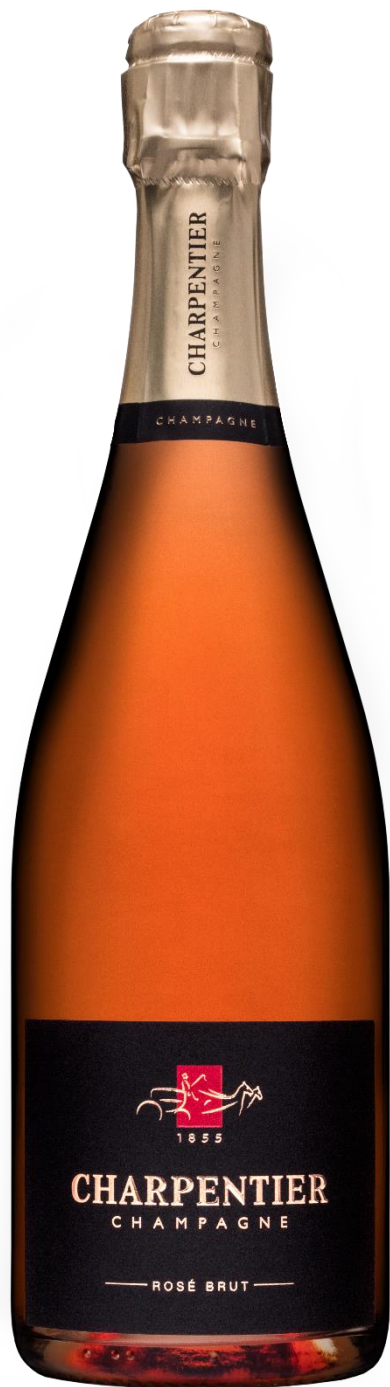




**CHARPENTIER**  
CHAMPAGNE

## ROSÉ BRUT (NV)

*Immersion en Vallée de la Marne*



### DESCRIPTION

Robe rose satinée à reflets or. Bulles fines.

Nez expressif à tonalités fruits rouges, délicat.

Bouche souple entretenue par une minéralité calcaire et équilibrée par les fruits rouges et exotiques.

### DÉTAILS TECHNIQUES

**Terroir :** Vallée de la Marne.

**Cépages :** 60% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir, 15% Chardonnay.

Vin rouge 18%.

**Culture de la Vigne :** Viticulture durable.

### VINIFICATION

**Fermentation :**  
Cuves inox thermorégulées.

**Assemblages et Vins de Réserve :**  
Sélections assemblées avec le vin rouge et près de 30% de vins de réserve selon l'expression de chaque vendange.

**Dosage courant :** 7 g/l.

### LE PLUS DE LA CUVÉE

Champagne rosé de gourmandise.

### PERSONNALITÉ

Fruité



Rondeur



Élégance



Complexité



### L'INSTANT CHAMPAGNE

Apéritif



Séduction



Barbecue



### TÉMOIGNAGES PRESSE

*« des Champagnes d'exception, de partage et d'échange »*

*Aline Chardon, actufood.fr  
mai 2021*

*Cuvée sélectionnée par Yanis Bargoin,  
Fresh Magazine, Edition spéciale Rosé,  
mai 2021*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

CHAMPAGNE CHARPENTIER

Tél. +33 3 23 82 10 72 – Fax +33 3 23 82 31 80 – [info@champagne-charpentier.com](mailto:info@champagne-charpentier.com)

11, route de Paris – 02310 Charly-sur-Marne – France

[champagne-charpentier.com](http://champagne-charpentier.com)