

CPTS ROSÉ

Ça Passe Tout Seul !

(Version Rosé)

TERROIR / SOL

Cirque de Festigny
Argilo-Calcaire — Sablo-Silicieux

ASSEMBLAGE : 3 Cépages et vinification en rouge
sur le Pinot Meunier

VINIFICATION : Cuve thermorégulée

DOSAGE : 6 g/l

VIEILLISSEMENT : 24 mois

FORMAT



75 CL

FERMENTATION MALOLACTIQUE : Faite

DÉGUSTATION

La bouche présente une belle attaque généreuse et fruitée. Les notes de fraise écrasée apportent beaucoup de gourmandise. La finale est sapide avec une effervescence crémeuse.

ACCORDS

Un champagne qui saura accompagner vos burgers les plus gourmands, de belles charcuteries d'origines ou des BBQ américains.

VALLÉE DE LA MARNE — RIVE GAUCHE
VALLÉE DU FLAGOT
GRANDS TERROIRS DE MEUNIER
FAIT AVEC HUMOUR ET SÉRIEUX !!!



Boonen

CPTS
ROSÉ

VALLÉE DE LA MARNE — RIVE GAUCHE
CIRQUE DE FESTIGNY
ARGILO-CALCAIRE — SABLO-SILICEUX
3 CÉPAGES

CHAMPAGNE
Boonen

CHAMPAGNE
Boonen