



CHAMPAGNE

YVELINE PRAT

Rosé

*Assemblage: 35% chardonnay,
40% pinot noir,
25% meunier*

Terroirs : Cote de Congy, Cote des bars, Vallée de la Marne

Vinification :

La fermentation alcoolique est effectuée en cuves inox thermorégulées.

La fermentation malolactique et un passage au froid sont effectués sur cette cuvée.

Ce champagne est un rosé d'assemblage avec un vin rouge de champagne 100% pinot noir.

Ce champagne a été créé à partir de 30% de vins de réserve.

La prise de mousse et le vieillissement s'effectue sous bouchage classique.
Vieillessement de 4 ans.

Dosage: 10g/L

Dégustation:

Une robe rose Claire et brillante.

Subtil mariage de fruits rouges frais et de fruits confits avec des notes épicées.

Un champagne rosé d'une personnalité indéniable.

Récompenses:

Médaille d'or Concours des Vignerons Indépendants 2017

Coup de Coeur des lecteurs de L'Express 2017

1* Guide Hachette 2013 et 2015

