

Champagne Baillette - Prudhomme, Champagne, France

Rosé de saignée

AOC Champagne Premier Cru



Informations

Couleur : rosé

Taux alcool : 12,5 %

Dosage: 7gr/L

Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

100 % Pinot Noir



Terroir

Montagne de Reims,

Sol crayeux classé 1er Cru

Vieilles vignes



Viticulture

Agriculture raisonnée



Vinification

Sélection des meilleures grappes à maturité

Macération de la peau des baies avec le moût de raisin

Extraction du jus par saignée dès l'obtention des arômes et de la couleur souhaités

Vinification traditionnelle en cuve inox

Vieillessement en cave pendant 24 mois



Service

10 à 12° C dans un verre à vin



Garde

A boire maintenant !



Accord

Apéritif

Charcuterie

Grillades et volailles

Desserts aux fruits rouges



Dégustation

Ce Champagne d'une belle robe rubis dévoile un bouquet intense et expressif de fruits rouges. En bouche, on retrouve ces arômes de fruits mûrs comme le cassis et la framboise accompagnés de notes d'épices douces. C'est un vin généreux et souple avec une finale persistante.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE