



COMPTOIRS  
VIGNERONS  
DE CHAMPAGNE

# Fiche technique



CHAMPAGNE  
*Robert Allait*  




## CUVÉE PRESTIGE ROSÉ



Un champagne rosé complexe et élégant, parfait en accord mets et vins sur des repas, mais aussi en demi-journée avec quelques gourmandises.

**Crus :** Damery, Venteuil, Reuil, Leuvrigny, Binson-Orquigny et Mareuil-Le-Port

**Assemblage :** 40 % Meunier, 45 % Chardonnay, 10 % Pinot Noir et 5 % de Meunier vinifié en vin rouge

**Vinification :** En cuve thermorégulée, pas de fermentation malolactique, 36 mois de vieillissement sur lattes

**Dosage :** 7 g/l

**Ceil :** Jolie robe saumon clair

**Nez :** Ouvert et expressif, notes de craie, fruits rouges, cannelle et pain grillé

**Bouche :** Fruitée et légère, acidité vive et rafraîchissante

**Accords mets et vins :** Accord parfait avec des crustacés, poissons, fromages à pâte molle, desserts aux fruits rouges...



A complex, elegant rosé champagne, perfect for pairing with food and wine to accompany a meal, or as a half-day treat with a few delicacies.

**Vineyards :** Damery, Venteuil, Reuil, Leuvrigny, Binson-Orquigny and Mareuil-Le-Port

**Assemblage :** 40 % Meunier, 45 % Chardonnay, 10 % Pinot Noir and 5 % Meunier vinified as red wine

**Vinification:** In a temperature-controlled vat, no malolactic fermentation, aged for 36 months horizontally on laths

**Dosage :** 7 g/l

**Appearance :** Pretty light salmon colour

**Nose :** Open and expressive, with notes of chalk, red fruit, cinnamon and toast

**Palate :** Fruity and light, with lively, refreshing acidity

**Food pairing :** Perfect with shellfish, fish, soft cheeses, red fruit desserts...



CHAMPAGNE ROBERT ALLAIT

6 RUE DU PARC - 51700 VILLERS-SOUS-CHATILLON  
TÉLÉPHONE : +33 (0)3 26 58 37 23

MAIL : CHAMPAGNEROBERALLAIT@ORANGE.FR

SITE INTERNET : WWW.CHAMPAGNE-ROBERT-ALLAIT.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ APPRÉCIER AVEC MODÉRATION.

