



CHAMPAGNE Jean-Claude Vallois

ROSE D'ASSEMBLAGE



CEPAGES : 90% CHARDONNAY

10% PINOT NOIR

100% Cuvée

Vinification en cuves thermo-régulées

DOSAGE : Brut 6 g/l - Degré alcool : 12%

Fermentation : Malolactique.

Vieillessement : Minimum 4 ans en cave.



DEGUSTATION : Bouche fraîche et longue. Robe soutenue avec ce nez de framboise mûre. Très fin et charnu.

Température de service conseillée : 8°C

CHAMPAGNE Jean-Claude VALLOIS – 5 Rue de la République – 51530 CUIS
Téléphone : 06.50.21.46.37. (Valérie - Commerciale) – Mail : contact@champagne-vallois.com

www.champagne-vallois.com

