



Cuvée Exception Champagne brut Rosé de Saignée Millésime 2015

Date de dégorgement

Voir sur la contre
étiquette

Dosage

5.5g/l

Format disponible

Bouteille

Assemblage

100% pinot noir

Vinification

FA en cuve inox thermorégulée

Vinifiée en rouge entre 12 et
24h en fonction de la couleur
souhaitée

Temps sur latte

6 ans sur latte

Élaborée uniquement à partir d'une sélection de nos pinots noirs, cette cuvée millésimée est obtenue par une macération des raisins qui offre cette belle teinte rosée et des arômes bien prononcés.

En bouche, ce Rosé de Saignée aux arômes de fruits rouges offre de la rondeur gourmande portée par une belle vivacité.



Champagne francinet
4 rue du moulin 51360 Verzenay

champagne.francinet@orange.fr
0326494086

