

Champagnes René Jolly

ROSE D'ASSEMBLAGE BRUT



Ce Rosé est un assemblage de 12 % de vin rouge et de 88 % de vin de base blanc.

Le vin rouge est obtenu après 8 jours de macération des baies de Pinot Noir.

Le jus se teinte au contact de la pellicule. C'est un processus très complexe, difficile à maîtriser, le matériel est prépondérant.

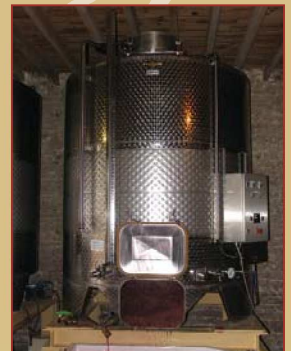
Nous utilisons pour ce faire des cuves spécifiques en inox.

Le blanc vient exclusivement du Chardonnay. Nous profitons de la finesse et de la complexité de ses vins.

Ce Champagne rosé d'une couleur appuyée a une fraîcheur inattendue. Le fruité du nez se retrouve bien sûr en bouche, mais sa légèreté est remarquable.

**Idéal sur une viande
légère ou un dessert
à fruit rouge.**

Alcool : 12% vol. - Sucre : 10 g/l
Acide Malique : 0 g/l
SO₂ total : 39 mg/l
Acidité totale : 4,3 g/l H₂SO₄



Coup de Cœur du Guide Hachette

(22 coups de cœur sur 2100 Champagnes dégustés)

