

# Champagnes René Jolly

## CUVEE SPECIALE

RJ ROSÉ



Cette cuvée exceptionnelle contient **100 % de Pinot Noir**.  
**100 % 2006.**

La cuve de vinification a été ouverte le 26 septembre 2006 à 15h20 après 20 heures de macération pour donner naissance à ce rosé de saignée intense, fruité et puissant. Issus de notre parcelle dite « **la Guignelle** », les raisins de Pinot Noir ont été soigneusement triés puis éraflés avant l'encuvage. Le jus a ensuite pris la couleur et la force de la baie pendant ces quelques heures de contact. Une seule cuvée a été faite. Elle a donné 3 945 bouteilles.

**Découvrez la force  
du Pinot Noir Brut.**

**Habillées à la main  
et numérotées.**

Alcool : 12% vol. - Sucre : 10 g/l  
Acide Malique : 0 g/l  
SO<sub>2</sub> total : < 20 mg/l  
Acidité totale : 2,9 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>



Eva Bernard - 03 25 29 77 53



Étuis sur demande

F-10110 LANDREVILLE - Tel. (+33) 03 25 38 50 91  
[www.jollychamp.com](http://www.jollychamp.com) - E-mail : [contact@jollychamp.com](mailto:contact@jollychamp.com)