CHAMPAGNE

René Jolly

LANDREVILLE

18ème Siècle

CUVÉE SPÉCIALE

ROSÉ - BRUT

750 ml

Cette cuvée exceptionnelle rosé de macération contient 100% de Pinot Noir.

Issue de notre parcelle dite « la Guignelle », ces raisins ont été soigneusement triés puis eraflés avant la mise en cuve. Le jus prend la couleur et la force du raisin pendant ces quelques heures de contact. Ensuite vient la fermentation malo-lactique et quelques mois de vieillissement en cuve.
Une seule cuvée est élaborée par décennie. Le tirage 2017 a donné 4 630 bouteilles.

Découvrez la force du Pinot Noir Rosé.

Habillées à la mains et numérotées.

Alcool : 12% vol - Sucre : 10 g/l - Acide Malique : 0 g/l - pH : 3,32
SO_2 total : < 20 mg/l - Acidité totale : 2,6 g/l H_2SO_4 - Extrait sec 25,8 g/L

Etuis sur demande

10, Rue de la Gare - F-10110 LANDREVILLE - Tel. (+33) 03 25 38 50 91
www.jollychamp.com - E-mail : contact@jollychamp.com