

Nous cultivons notre différence de père en fille depuis 1893

CHAMPAGNE-THIERCELIN.FR

FICHE TECHNIQUE

ROSE

MARQUE :	CHAMPAGNE THIERCELIN
NOM DE LA CUVÉE :	BRUT ROSE
DOSAGE (en gr. de sucre par litre) :	8g/litre
TYPE DE CHAMPAGNE :	BSA (BRUT SANS ANNEE)
PROPORTION DES CEPAGES ASSEMBLES EN % :	90 % CHARDONNAY, 5 % PINOT MEUNIER, 5 % PINOT NOIR
SITUATION DES PARCELLES :	VALLEE DE LA MARNE (Coteaux Sud d'Epernay)
ANNEE(S) DE RECOLTE :	2016-2017
PARTICULARITES DE LA VINIFICATION :	Vinification en cuves inox thermo-régulées, fermentation malo-lactique systématique.
TEMPS DE REPOS EN CAVE :	3 ans

ACCORD METS ET VIN :

Cette cuvée Rosé pourra ainsi être servie en apéritif, mais également avec un feuilleté de saumon à la ciboulette, ou une brochette de melon et de jambon cru

SAS CHAMPAGNE THIERCELIN - 50-54 rue du 11 Novembre - 51530 MOUSSY
+33326550246 – contact@champagne-thiercelin.fr
Siret : 383 470 697 00012