

CHAMPAGNE LES DAMES DES VIGNES



Fiche technique cuvée Champ Bouton

2 rue des Fossés
10250 Neuville-sur-Seine
Côte des Bar. | Aube en Champagne

Cuvée Champ Bouton

100 % Pinot Noir

- Tirage 23/04/2021
- Dégorgement 07/10/2022
- Dosage 11 gr/l

Un Champagne Rosé de macération, une couleur soutenue qui est la signature de cette macération, un premier nez de pierre à fusil avant de laisser place aux fruits rouges et acidulés délicat mélange de framboise et de grenade.

Une finale gourmande où des arômes de violettes viennent compléter la palette aromatique de ce rosé si distinctif ayant une personnalité bien affirmée.

Une parfaite représentation de ce qu'un pinot noir de macération sur ce terroir peut exprimer.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération !

