



CHAMPAGNE FROMENT-GRIFFON

VITICULTEUR
PREMIER CRU



Cuvée Rosé 1^{er} Cru

BRUT

Un fruité incomparable

Assemblage :

50% Chardonnay - 25% Pinot Noir - 25% Pinot Meunier
de la Montagne de Reims.

Rosé d'assemblage élaboré à partir de vin rouge issu
de vieilles vignes de Pinot Meunier et de raisins
issus d'une seule année de récolte.

Dosage : 9 g/l

Vieillessement : 24 à 36 mois

Dégorgement : 3 à 6 mois avant la commercialisation

Un Champagne délicat aux arômes de petits fruits
noirs (cassis, myrtille), de grenadine et de fraise.
La bouche est fraîche, élégante et d'une grande
finesse.

**Pour un apéritif distingué et sur des desserts aux
fruits (gratins de fruits rouges, sorbets).**

Disponible en bouteille (75 cl) et magnum (150cl).



2 rue du Clos des Moines - 51500 SERMIERS - FRANCE

Tél. : +33(0)3 26 46 94 36

contact@champagne-froment-griffon.com - www.champagne-froment-griffon.com