



  
CHAMPAGNE  
**MANDOIS**  
1735  
PIERRY • FRANCE

## **Rosé Grande Réserve**

**40% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 20%  
Rosé de Saignée, 10% Vin Rouge**

Zona di Produzione: Epernay

Terreno: argillo-calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: realizzato tramite un connubio tra «Rosé d'assemblage» (ottenuto unendo il vino rosso e la base di vino bianco) e «Rosé di saignée» (ottenuto per macerazione delle bucce a bacca nera)

Affinamento: in bottiglia per 30 mesi sui lieviti

Colore: rosato, tendente al rosa salmone

Profumo: note di piccoli frutti rossi (amarena, fragolina di bosco, melagrana)

Sapore: ampio al palato, rivela aromi di ciliegia matura

Acidità: 4,2 g/l

Amabilità: 8 g/l

Formato: bottiglia da 0,75 lt

Grado Alcolico: 12% vol