

CHAMPAGNE



**BLIARD-MORISSET**

LE MESNIL SUR OGER



### Champagne Brut Rosé Premier Cru

*Ce rosé d'assemblage ravive les papilles par sa bouche ample et crémeuse aux accents de fraise des bois et du citron en finale*

**À l'oeil :** teinte saumonée, effervescence fine et continue

**Au nez :** notes fumées et de petits fruits rouges

**En bouche :** attaque ample et crémeuse avec une finale citronnée

**Accord mets et vins :** tarte aux myrtilles

**Type de sol :** calcaire

**Âge moyen des vignes :** 39 ans

**Vignoble :** culture raisonnée

**Vin de réserve :** 46% + 16% de côteaux champenois

**Viellissement :** minimum 3 ans sur lies

**Dégorgement à la glace :** 1 an avant commercialisation

liqueur préparée par nos soins

**Flaconnage :** bouteille (75 cl)

**Dosage**

brut : 9gr/L

**Cépage**

84% Chardonnay

16 % Pinot Noir

**Cru**

Le Mesnil-sur-Oger

Vertus



2 rue du grand Mont, 51190 Le Mesnil-sur-Oger FRANCE

tel. +33(0)3 26 57 53 42 | [contact@champagne-bliard-moriset.com](mailto:contact@champagne-bliard-moriset.com)

[www.champagne-bliard-moriset.fr](http://www.champagne-bliard-moriset.fr)