

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 : muffins aux fruits rouges

Type de sol : calcaire

Âge moyen des vignes : 41 ans

Vignoble : culture raisonnée

Vin de réserve : 55% + 13% de côteaux champenois

Vieillessement : minimum 3 ans sur lies

Dégorgement à la glace : 3 mois minimum 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

www.champagne-bliard-moriset.fr