



# CHAMPAGNE ABEL JOBART

## BRUT ROSE

**Assemblage** : 100 % Pinot Meunier (assemblage avec notre coteau rouge champenois meunier passé en fût de chêne)

**Vieillessement** : 15 mois minimum

**Commentaires de dégustation** :

Ce rosé arbore une jolie couleur rose saumonée.  
L'effervescence est soutenue formant un beau cordon.

Au nez, nous retrouvons des senteurs de petits fruits rouges comme la mûre et la groseille.

En bouche, l'attaque est vive, dominée par des arômes de fraise et de cerise.

L'ensemble est structuré et frais.

C'est un champagne de fin de repas (tarte aux fruits, gâteau au chocolat)

**Caractéristiques** :

- Vendanges 2017/2018
- Fermentation Malo Lactique effectuée
- Mise en bouteille : 04/2018
- Dégorgement : 09/2019
- Dosage : 11.20 g/l en MCR
  
- Sélection parcellaire
- Travail du Sol (Enherbement, Charrutage)
- Aucun Herbicide ni Insecticide
- certification Viticulture Durable et Haute Valeur Environnementale en cours

