



CHAMPAGNE ABEL JOBART

BRUT ROSE

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

Vendanges Parcelaires : [Le Galatat](#), [La Croix](#), [Les Clos](#)

Commentaires de dégustation :

Finale construite sur la persistance du fruit (myrtille, orange, grenadine).

Un ensemble gourmand à déguster à l'apéritif avec des brochettes de fromage (comté, cantal, mimolette), de raisin et de figue, ou à table avec des côtes d'agneau rosées, pommes fondantes et dattes rôties.

Caractéristiques :

- Vendanges 2020, 2021 et vins de réserve 2019
- Fermentation Malo Lactique effectuée
- Mise en bouteille : 05/2022
- Dégorgement : 02/11/2023
- Dosage : 11.2 g/l en MCR

