

CHAMPAGNE

Michel Littière
A OEUILLY

Rosé Brut

65 % Pinot Noir - 20 % Meunier - 15% Chardonnay

TERROIR : 100 % du village d'Oeuilly sur la rive gauche de la vallée de la Marne. Nous travaillons toutes nos vignes sous le

label Haute Valeur Environnementale : HVE

VINIFICATION :

Vendanges le 09 septembre 2022

Vinification en cuves thermorégulées pour préserver
l'identité de notre terroir

Assemblage avec 12 % de vin rouge issu des Pinots noirs de Oeuilly
100% issu des jus de première presse : la cuvée

VIEILLISSEMENT :

Mis en bouteille en avril 2023

Vieillissement 24 mois minimum sur lies

Dégorgement Décembre 2025

Dosage 9 g/l

DEGUSTATION :

La cuvée **Rosé** incarne l'alliance de fruits noirs et la fraîcheur de nos terroirs riches et gourmands.

Ce Rosé peut aussi bien accompagner un poisson grillé aux herbes qu'un filet mignon de porc. Mais pour le sublimé, rien de tel qu'un bavarois à la framboise.

Servir entre 9 et 11 ° C

RECOMMANDÉ PAR
Gault & Millau

-----champagne-michel-littiere.fr-----

