

Champagne VALLOIS PETRET

Rosé

Composition

**85% Chardonnay
15% Pinot Noir**

Caractéristiques Techniques

- 4 ans de vieillissement sur lattes
- 3 mois de dégorgement minimum
- Dosage 5 g/L
- Degré 12%

Nez

- Expressif avec des arômes de fruits noirs (cassis)
- Notes gourmandes de flan pâtissier, de vanille et de moka

Oeil

- Robe saumonée
- Reflets cuivrés
- Effervescence fine et élégante

Bouche

- Surprenante, légèrement âpre, et salivante, équilibrée
- Notes de feuilles de rose séchées

