



CUVÉE ROSÉ BRUT

Surprenant Champagne...
Le rosé est le mariage du vin blanc et du vin
rouge champenois.

Très fruitée, cette cuvée dévoile derrière
sa robe rose un bouquet intense.

ASSEMBLAGE :

12% Vin rouge Pinot noir
30% Vin blanc Pinot Meunier
38% Vin blanc Pinot Noir
20% de Chardonnay

ANNÉES : 2010 et 2011



PRODUIT DE FRANCE
CHAMPAGNE

Collard Chardelle

PROPRIÉTAIRE - RECOLTANT

68, rue de Reuil - 51 700 Villers sous Chatillon

Tél. 03 26 58 00 50 - Fax. 03 26 58 34 76

Site : www.champagnecollardchardelle.fr - Email : info@champagnecollardchardelle.fr