



CHAMPAGNE

Pascal Henin

CHAMPAGNE Pascal HENIN

ROSE PREMIER CRU

**100% Pinot Noir Premier Cru
pour la macération
Vieillessement dans nos caves
Dosage : 6 gr/l**

Vinification de la cuvée « Rosé Premier Cru »

Issu de la macération de Pinots Noirs à la vendange, alliés à 20% de Chardonnay sur le pressoir.

Débourbage naturel

Fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées

Pas de fermentation malolactique

Elevage 6 mois en cuves inox

Pas de filtration

Elevage 36 mois minimum sur lattes dans nos caves

Date de dégorgement et numéro de lot gravés sur le verre de la bouteille

Dégustation

Robe vermillon vive aux reflets de cuivre rouge.

Le nez est éclatant, dominé par les fruits rouges frais.

La bouche est généreuse et gourmande.

Service

La Cuvée Rosé Premier Cru trouvera aussi bien sa place à l'apéritif qu'en accompagnement d'un dessert aux fruits rouges.

Servir à 7°C



Champagne Pascal HENIN

22, Rue Jules Lobet – 51160 – AY - Tel. +33 (0) 3 26 54 61 50

N°siret : 479 634 198 00010 TVA : FR 474 796 341 98

email : pascal.henin@orange.fr - www.champagne-pascal-henin.fr

