



# CHAMPAGNE MICHEL CHANOIR



*à Nogent-l'Abbesse*

## Champagne Brut ROSÉ

**CHAMPAGNE ÉLABORÉ AVEC LES  
TROIS GRANDS CÉPAGES CHAMPENOIS,  
ET ASSEMBLÉS ENSUITE POUR LUI  
DONNER CETTE BELLE ROBE ROSÉE.**



**Au nez :**  
Chaleureuse note de fruits rouges  
confits tendant sur la fraise  
avec une pointe d'épice.

**En bouche :**  
Bouche gourmande et fraîche.  
Note finale de pamplemousse.

**Cépages :**  
42% Chardonnay,  
26% Pinot noir,  
32% Pinot meunier

**Dosage : 9,3 g/l**

**Bouteille / 750ml**