



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 menier

Dosage : 9,3 g/l

Bouteille / 750ml