



DEPUIS 1867

CHAMPAGNE  
**COULON**  
— PÈRE & FILS —

## CUVÉE BRUT ROSÉ

Assemblage de 17% de coteaux champenois issus des meilleures parcelles de Pinot Noir, et 83% en vinification traditionnelle. La dégustation se fait sur des notes de fraises et de griottes. Il sera parfait pour les desserts à base de fruits rouges, et surprenant avec une volaille.

### ASSEMBLAGE :

85% de l'assemblage Tradition

+ 15% de Coteaux Champenois (vendanges 2013 et 2014)

### DOSAGE :

9g/l

### FERMENTATION MALOLACTIQUE :

Effectuée sur vin rouge et assemblage Tradition

### VINIFICATION :

Inox et bois pour le vin rouge

### DÉGORGEMENT ET STOCKAGE :

entre 6 et 9 mois



**CHAMPAGNE COULON PÈRE & FILS**

12, rue du Gré d'Argent, 51390 Ville-Dommange

Téléphone : 03 26 49 23 46

[contact@champagnecoulonpereetfils.com](mailto:contact@champagnecoulonpereetfils.com)

[www.champagnecoulonpereetfils.com](http://www.champagnecoulonpereetfils.com)