

**MAYOT-LAGOGUEY
ROSE PREMIER CRU
AOP CHAMPAGNE**

Couleur : Champagne rosé

Terroir : Situé entre Reims et Epernay sur la route des Premiers Crus

Vinification et élevage : Dosage 1,3cl/bouteille. Vieillessement en cave minimum 2 à 3 ans.

Degré d'alcool : 12°C

Millésime : Non millésimé

Type d'Agriculture : agriculture traditionnelle

Cépage(s) : 60% pinot noir, 20% chardonnay et 20% de coteaux champenois.

Dégustation : Les bulles sont vives et fines. La mousse est discrète et persistante. Le nez est fruité. L'attaque en bouche est fraîche sur des notes de fruits rouges.

Accords mets et vins conseillés :



Conservation : A consommer dans les 5 ans venir.

