

CHAMPAGNE  
Christian Muller  
Grand Cru

Rosé  
EXTRA-BRUT

Champagne rosé parcelaire, mono-cépage et issus d'une récolte unique. Il est baptisé "Oeil de perdrix" en raison de la méthode de vinification particulière utilisée. Elle confère à cette cuvée fraîcheur, élégance et délicatesse. Les notes gourmandes viennent sublimer la bouche. Un partenaire idéal pour les apéritifs estivaux.

CARACTÉRISTIQUES

**Terroir** : 100% Mailly-Champagne Grand Cru - Parcelle HVE & VDC

**Vinification** : sans fermentation malolactique

**Vieillessement** : 3 ans

**Assemblage** : 100% Pinot Noir issus d'une seule parcelle et d'une unique vendange

**Dosage** : 4 g/L





## OEIL

La robe d'un rose doux et pâle, laisse échapper un cordon de bulles fines.

## NEZ

Le nez nous donne une douce impression de fruits exotiques, d'épices et évidemment de fruits rouges.

## BOUCHE

Douce effervescence sur des notes de fruits rouges et de litchi.

## ACCORD

A l'apéritif ou avec une bonne grillade au barbecue ou même avec quelques mets asiatiques pour pimenter la bouche.

Disponible en  
Bouteille

**Champagne Christian Muller - 35 rue de la Libération - 51500 Mailly-Champagne (FRANCE)**  
**+33.(0)3 26 49 41 33 • [www.champagnechristianmuller.fr](http://www.champagnechristianmuller.fr)**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.