

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**

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