



CHAMPAGNE

PRODUIT

DE FRANCE



JOSÉ MICHEL & FILS  
à MOUSSY

Brut **ROSÉ**

« SA COULEUR ROSÉ ROUGE ET SON NEZ PINOTÉ  
FERONT DE NOTRE CHAMPAGNE ROSÉ  
UN COMPLICE ESTIVAL IDÉAL »



*Résultat d'un assemblage judicieux de 50% de Pinot Meunier, 50% de Pinot Noir issu d'une macération pour en extraire la couleur et des arômes, cette cuvée tendance envoûte par sa très jolie robe rosée. Son nez «Pinoté» laisse s'exprimer une explosion d'arômes intenses de fruits rouges. Un Champagne plaisir, charmeur à souhait, que les «Dames» sauront apprécier.*

**Vinification :** En cuves inox issu d'une macération.

**Dosage :** 9 g/l

**Flacottage :** 0,375 litres - 0,75 litres - 1,5 litres

**Degré :** 12 % du volume

**Robe :** Couleur pétales de rose rouge, bulles chatoyantes.

**Nez :** Expressif avec un bouquet ouvert aux arômes de fruits rouges, cassis, framboise, mûre, bonbon anglais et d'épices.

**Bouche :** Généreuse et racée, aux notes de fruits rouges, framboise, bourgeon de cassis.

**Accords :** Champagne fruité de caractère, gourmand. Il accompagnera volailles et desserts de fruits rouges.



CHAMPAGNE  
**JOSÉ MICHEL & FILS**

14 rue Prélot - 51530 MOUSSY - FRANCE - Tél : +33 (0)3 26 54 04 69 - Fax : +33 (0)3 26 55 37 12  
champagnejosemichel@wanadoo.fr - Site : www.champagne-jose-michel.com