



# CHAMPAGNE DOUGE

..... NEUVILLE-SUR-SEINE .....



## VAL BAURY

*OSEZ LA COULEUR !*

..... MILLÉSIME 2018 .....

ASSEMBLAGE .....	<b>100% PINOT NOIR</b>
MISE EN BOUTEILLE .....	<b>MAI 2019</b>
DÉGORGEMENT .....	<b>JUILLET 2023</b>
DOSAGE .....	<b>0 G/L</b>

**VAL BAURY** est un rosé de saignée vinifié en fût à partir de la cuve de macération d'une parcelle unique.

Du Pinot Noir, ici nous avons extrait la couleur par passion pour construire un vin profond et charnel.

.....

**ŒIL** ..... ROBE RUBY INTENSE, LÉGÈREMENT TUILÉE, BRILLANTE.

**NEZ** ..... NEZ GOURMAND ET FRUITÉ SUR DES NOTES DE CERISE.

**BOUCHE** ..... LA BOUCHE EST VINEUSE, RAFRAÎCHIT PAR L'EFFERVESCENCE TONIQUE.  
BELLE ÉQUILIBRE ET BELLE GOURMANDISE