



# CHAMPAGNE DOUGE

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



## ROSE MARGOT

*LE PINOT NOIR COMME UNE GOURMANDISE*

ASSEMBLAGE .....	100% PINOT NOIR
VENDANGE .....	SEPTEMBRE 2016
MISE EN BOUTEILLE .....	MAI 2017
DÉGORGEMENT .....	MAI 2019
DOSAGE .....	5 G/L

**ROSE MARGOT** est un assemblage singulier entre un blanc de Pinot Noir et un Rosé de saignée.

Nous souhaitons vous livrer avec ce champagne, un bonbon coloré, élégant et fruité.

*La Rose Margot est une variété créée spécialement pour le jardin de notre maison.*

.....

**ŒIL** ..... **TEINTE ROSE PÂLE**

**NEZ** ..... **LE NEZ EST EXPRESSIF ET DÉLICAT, AVEC DES NOTES DE FRAMBOISE ET DE FRAISE BIEN MÛRE. L'ENSEMBLE EST GOURMAND (BONBON).**

**BOUCHE** ..... **L'ATTAQUE EST VOLUMINEUSE AVEC UNE LÉGÈRE STRUCTURE TANNIQUE QUI LUI APORTE DU CORPS ET DE LA TENUE. LA FINALE EST TENDUE AVEC DES NUANCES FRUITÉES ET FLORALES. UNE POINTE DE PAMPLEMOUSSE EN FIN DE BOUCHE.**

*DISPONIBLE EN MAGNUM*