



CHAMPAGNE
LES MONTCHARDS
À AVENAY VAL D'OR

Fiche Technique

ROSÉ

Terroir

*Grande Vallée de Marne Premier cru,
dominance argilo calcaire*

Cépage

*70% Pinot Noir
30% Chardonnay*

Assemblage

*Vendange 2023 + 40% réserve (2 à 4 ans)
+ 10% Coteaux rouge d'Avenay Val d'Or*

Vinification

*90% Cuvée + 10% cœur de cuvée fût
Fermentation alcoolique et malolactique,
co-inoculation en cuve*

Elevage

3 années sur lie

Dosage

≤ 6g/L brut

Dégorgement

6 mois avant commercialisation

Conditionnement

750mL (1/1)

Emballage

*Caisse de 6 (1/1)
Etui sur demande*

Ce champagne rosé aux reflets or rose, né d'un assemblage de coteaux champenois rouge et de vin de Champagne, partagera la générosité de ses arômes de fruits rouges d'une intense fraîcheur. Une bouche équilibrée, longue et gourmande.

À déguster entre 8 à 10°C, il sera parfait à l'apéritif ou avec une viande rouge ou un dessert aux fruits.

La délicatesse des fines bulles et l'intensité des reflets de cette cuvée accompagnera avec soins tous vos moments de fêtes.

Par sa conception et sa qualité d'assemblage son temps de garde est estimé à 3 ans.



Les Montchards – 10 allée du mont aigu – 51160 Avenay Val d'Or - +33 (0)3 26 52 33 33 / +33 (0)6 76 74 66 44

www.lesmontchards.com – lesmontchards@laposte.net

SAS au capital de 2 000 € - APE: 0121Z - SIRET: 440 263 903 000 13