



Champagne Barbier-Louvet

Vignoble à Bouzy et Tauxières-Mutry

FICHES TECHNIQUES DES VINS EN VENTE

CUVEE PERLAGE DE ROSE Grand Cru

- **Sol** : Calcaire – Vignoble Bouzy 100%
- **Cépages** : Pinot Noir – Chardonnay
- **Assemblage** : Assemblage de 60 % pinot noir et 40 % Chardonnay en 1^{er} jus, ou Cuvée et Vin Rouge appellation Champagne
- **Durée de garde avant la vente** : Minimum 18 mois en cave

Ce Champagne est obtenu au moment de la mise en bouteille par un assemblage de vin rouge et de notre Cuvée Prestige. Nous obtenons un rosé flamboyant.

- **Dosage** : Brut à 9gr/L

A la dégustation :

A l'œil : Jolie robe d'un rosé intense, fines bulles

Au nez : Jolies notes de fruits rouges, fraise...

En bouche : Fruité, intense, généreux,

Accord mets et vins : Toujours excellent à l'apéritif, et sera facilement associé à chacun de vos desserts, de fruits frais...