

# CHAMPAGNE BIARD LOYAUX

## ROSE DE SAIGNÉE

### *Séduction et Complexité*



Champagne – Rosé de saignée

Assemblage : Macération de raisins Pinots Noirs avec leurs peaux, jusqu'à coloration souhaitée.

Dégustation : Robe exceptionnelle, couleur rubis. De fines bulles délicates ainsi qu'une mousse onctueuse.

Nez qui développe un bouquet d'odeurs de fruits rouges, fraise, framboise, mûre...

La bouche est gourmande, riche et présente un caractère vineux.

Instant : Il accompagnera les connaisseurs du début à la fin du repas.

Dégré alcoolique	12 % vol
Vieillessement	30 mois
Dosage	8 à 9 g/l

**1 rue du Château**  
**02850 PASSY SUR MARNE**  
**0323703566**  
**[jbiard@wanadoo.fr](mailto:jbiard@wanadoo.fr)**