

CHAMPAGNE E. Prudhomme

Cuvée Rosé

BRUT



Terroir

Vignoble situé sur les communes de Festigny et Le Breuil.

Sol : argilo limono calcaire - Terroir Vallée de Marne

Exposition : sud/sud ouest

Vignes : l'âge moyen des parcelles est de 45 ans

Méthodes de travail dites « alternatives », sans certification, en accord avec le calendrier lunaire.

Récolte

Vendanges manuelles avec suivi et contrôle de maturité.

Deux pressoirs pneumatiques de 2 000 et 4 000 kgs.

Vinification

Parcellaire en cuve inox ou acier émaillé. Chaque terroir est vinifié et conservé séparément avant assemblage 5 mois sur lies. **Tirage en bouteille** : 2017

Pas de fermentation malolactique

Viellissement moyen en bouteille : 36 mois

Dégorgement : date indiquée sur la contre étiquette

Base BSA Brut Nature, avec ajout de **16 à 20% de vin rouge** élaboré par nos soins.

Composition :

65% Meunier - 15% Pinot Noir - 10% Chardonnay

Dosage : Compris entre 8 et 11 g/L

Vendanges : 2015/2016 (50% de chaque année)

Tirage et dégorgement : en fonction du calendrier lunaire

Conditionnement : Bouteille 75cl – Magnum 150cl

Dégustation

Cette cuvée généreuse et fruitée s'accordera idéalement avec un dessert à base de fruits secs, de noisettes ou de noix.

La Boulonnerie • Le Mesnil-le-Huttier - 51700 Festigny • 03 26 58 34 24

www.champagne-eugene-prudhomme.com • contact@champagne-eugene-prudhomme.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.