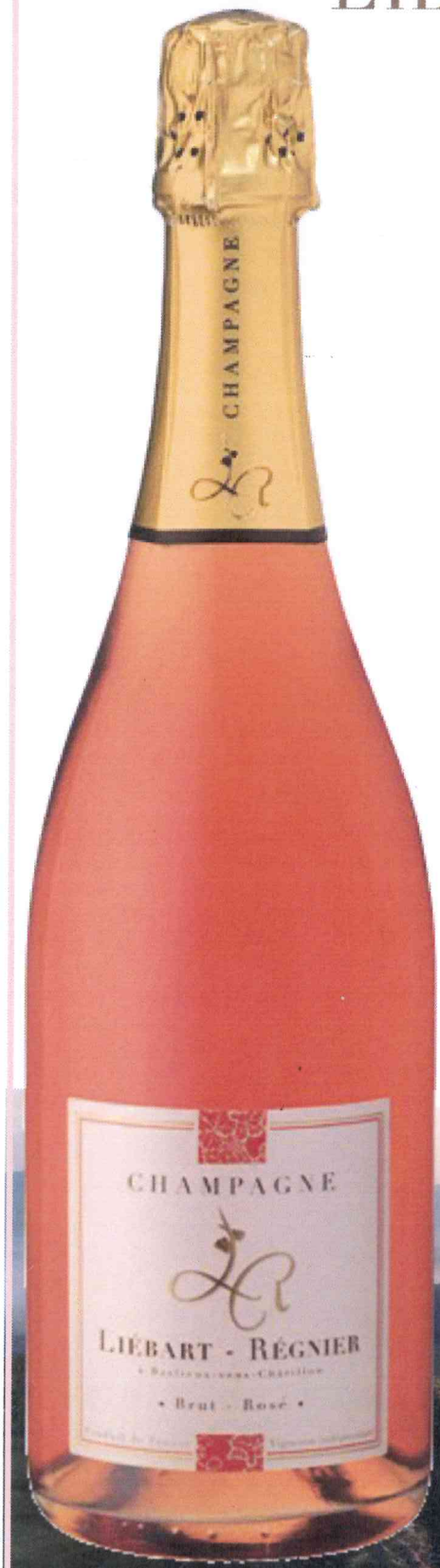
CHAMPAGNE

LIÉBART - RÉGNIER

Vigneron Indépendant



BRUT ROSE

Assemblage: 50% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir et 15% Chardonnay

Vieillissement en cave 4 ans

Dosage 8g

Apparence Robe rouge rubis lumineux

Nez généreux, arôme fruits rouges fraise des bois

Bouche ronde et généreuse

Commentaire:

A partir de Pinots Noirs issus de parcelles de vieilles vignes, nous élaborons un vin rouge « coteau champenois » qui est assemblé à des vins de réserve. C'est ce mariage qui donne naissance à ce champagne rosé, fruité, fin et délicat qui fait le bonheur des apéritifs d'été ou qui accompagne volailles, viandes blanches ou desserts à base de fruits rouges.

Distinction: Médaille de Bronze IWSC LONDRES 2015

SCEV CHAMPAGNE LIEBART REGNIER 6 Rue Saint Vincent 51700 BASLIEUX SOUS CHATILLON Tel+33.3.26.58.11.60

liebart-regnier@orange.fr www.champagne-liebart-regnier.com