

Variedades

Chardonnay (45%), Pinot Noir (35%), Pinot Meunier (20%)

Origen

Francia, Champagne, Vallée de la Marne, Mareuil-sur-Aÿ

Sueloarcillo-calcáreo (Montagne de Reims : Pinot Noir, Vallée de la
Marne : Meunier, Côte des Blancs, Vitryat, Sézannais :
Chardonnay)**Vinificación**ensamblaje de Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier
vinificados en blanco y de Pinot Noir vinificado en tinto en
depósito de acero inoxidable, maloláctica parcial, añadas de
2014 a 2020, método tradicional**Crianza**

36 meses en botella sobre sus lías finas

Características

Rosado, Tradicional, Espumoso, Fino y elegante

Propiedades

Alcohol: 12,1 %, Ph: 3,15, SO2: 71, Azúcar residual: 5,3 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€

**BILLECART-SALMON LE
ROSÉ - ESTUCHADO**BILLECART - SALMON, Vallée de la Marne,
Mareuil-sur-Aÿ02503 37,5 CL
02503 75 CL
02503 ESTUCHE
02503 MAGNUM
02503 MAGNUM ESTUCHE

*Le Rosé de Billecart-Salmon es un
champagne rosado de gran elegancia, con
burbuja muy fina y notas de frutos rojos y
con un gran frescura.*