

Variedades

Pinot noir (70%), Chardonnay (15%) y Pinot meunier (15%)

Origen

Francia, Champagne, Montagne de Reims, Chigny-les-Roses

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual, fermentación alcohólica termorregulada, maloláctica, ensamblaje con un 40% de vinos de reserva y un 4% de vino tinto de la viña vieja "Champs Richard"

Crianza

8-10 meses en depósitos de acero inoxidable, más 3-4 años en botella con sus lías finas

Características

Rosado, Tradicional, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 12 %, Azúcar residual: 8 g/l



LASSALLE ROSÉ BRUT 1ER CRU

LASSALLE, Montagne de Reims, Chigny-les-Roses

45602 75 CL