

CUVEE PREMIER CRU

BRUT ROSE

Coeur d'harmonie

Implanté dans la célèbre côte des blancs, notre maison familiale vit au rythme de la vigne pour élaborer un champagne de vigneron, authentique et reflet de notre terroir.



Cette cuvée rassemble les terroirs de Bergères-lès-Vertus, Vertus et le terroir de Fèrebrianges pour le pinot noir dans un bel équilibre avec une accroche gourmande.

Rosé basé essentiellement sur le chardonnay.

TERROIR

Argile calcaire et terres colorées, exposition Sud/Sud-Est
Viticulture raisonnée

COMPOSITION

85% chardonnay – 15% pinot noir et rosé de saigné
75% vendanges de l'année et 25% réserve perpétuelles depuis 2003.

Vinification en cuve inox

Vieillessement sur lies : 24 à 36 mois



A L'ŒIL : Robe rose pâle très brillante, reflet cuivré et saumoné, dotée d'une gracieuse effervescence



AU NEZ : Aromes subtiles et gourmands, un fin bouquet de note de petit fruits rouges et zestes d'agrumes élégants



EN BOUCHE : Attaque fraîche et précise, finesse et légèreté, presque féminin et d'une précision remarquable



DEGUSTATION : Idéale à l'apéritif, compagnon d'excellence des desserts aux fruits et chocolats

DOSAGE

5,5 gr sucre/litre (brut)



CHAMPAGNE
BERTRAND VALLOIS

Bergères-lès-Vertus



BON DE COMMANDE (tarifs ttc 2022)

Flaconnage dispo.	Quantité	Total	Adresse de facturation/livraison
-Bouteille (75cl).....21€			Nom :
-Magnum (150cl).....43€			Prénom :
-D/Bouteille (37,5cl)....12€			Adresse :
			CP :
			Ville :
			Tél :
			Email :

Transport en suspens.

Franco de port à partir de 100 bouteilles



WWW.CHAMPAGNE-BERTRANDVALLOIS.FR



TEL : 0326521102 / PORT : 0688308253 / EMAIL : champagne.bertrandvallois@wanadoo.fr

77 AVENUE DES COMTES DE CHAMPAGNE – 51130 BERGERES-LES-VERTUS – France

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION