

# CHAMPAGNE BIARD LOYAUX

ROSÉ

*Féminité et éclat*



Champagne – Rosé

Assemblage : Les 3 cépages champenois assemblés avec du vin rouge issu de Pinot Noir.

Dégustation : Robe équilibrée entre le rose et l'orange. Nez délicat, fruits rouges très présents. Bouche très croquante, généreuse en fruits

Instant : Convient pour une après midi ensoleillée. S'accorde avec un dessert fruits rouges ou chocolat.

Dégré alcoolique	12 % vol
Vieillessement	24 mois
Dosage	8 à 9 g/l

Récompense :  
Féminalise 2008

*1 rue du Château*  
**02850 PASSY SUR MARNE**  
**0323703566**  
***jbiard@wanadoo.fr***