



BIARD-LOYAUX
C H A M P A G N E



ROSE DE SAIGNÉE

Séduction et Compléxité

Champagne – Rosé de saignée

Assemblage : Macération de raisins Pinots Noirs avec leurs peaux, jusqu'à coloration souhaitée.

Dégustation : Robe exceptionnelle, couleur rubis. De fines bulles délicates ainsi qu'une mousse onctueuse. Nez qui développe un bouquet d'odeurs de fruits rouges, fraise, framboise, mûre... La bouche est gourmande, riche et présente un caractère vineux.

Instant : Il accompagnera les connaisseurs du début à la fin du repas.

Dégré alcoolique	12 % vol
Vieillessement	30 mois
Dosage	8 à 9 g/l

Récompense :
Vignerons Indépendants 2019
Guide Hachette 2022

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