



CHAMPAGNE  
**WARIS et FILLES**

AVIZE · FRANCE

Pinot noir : 100%



## UN CHAMPAGNE FÉMININ

Raffinement et complexité



## Rosé de saignée

### VINIFICATION :

- Egrappage total. Macération à basse température de 18h avec fermentation à basse température.
- Fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulée.
- Seconde fermentation en bouteille dans nos caves de craies.

### ANALYSES :

- Acidité totale : 4,4g/l d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- SO<sub>2</sub> Total : 52 mg/l
- Alcool : 12,50°
- Sucre : 3,5 g/l
- Acide sorbique : 0

### DÉGUSTATION :

La robe est d'un rose saumon

Le nez révèle un bouquet de rose fraîche, de framboise et de fruits exotiques (mangue et litchi)

La bouche est fraîche, structurée et élégante : mûre, myrtille, pamplemousse avec une nuance mentholée.

[CHAMPAGNEWARISETFILLES.COM](http://CHAMPAGNEWARISETFILLES.COM)

ORIGINAL PAR CULTURE