



CHAMPAGNE VAUCELLE

ROSÉ - LE SUCHOT

VINIFICATION

Cuvée **100% Pinot Noir**.

- Sol calcaire Jurassique Kimméridgien ;
- Culture raisonnée durable (HVE, VDC) ;
- Cuvaïson : 4 jours ;
- Première presse ;
- Fermentation malolactique.

Rosé fait par **macération «saignée»** avec du pinot noir provenant de la parcelle dite «Le Suchot».

Élevage de **36 mois**.

Dosage : **8g/L**



DÉGUSTATION

Le nez dévoile de jolis **fruits rouges, framboise, cassis, mûres**, révélant le pinot noir sur son terroir de prédilection.

Bouche **fraîche, agréable et équilibrée** qui en fait un champagne rosé à découvrir absolument.

D'une belle longueur et légèrement minéral, ce champagne est le compagnon idéal pour vos cocktails et soirées festives.

SERVICE

Convient très bien avec une **viande rouge** type côte de boeuf ou encore en dessert avec une **salade de fruits rouges**.

Servir à 7/8° C

Maison Thomas Cheurlin

17 Grande Rue
10110 Celles-sur-Ource
champagne-vaucelle.fr

