



CHAMPAGNE
SERGE FAÿE

RECOLTANT MANIPULANT_RM

À LOUVOIS -51150



CUVÉE ROSÉ brut 1^{er} cru

TERROIR

- ✓ **Grande Montagne de Reims** : Ambonnay, Bouzy, Louvois, Tauxières-Mutry, Avenay Val d'Or.
- ✓ **Sol** : principalement argilo-calcaire.
- ✓ **Pratiques culturelles** : engagés dans une viticulture raisonnée, nous sommes certifiés **Haute Valeur Environnementale HVE**.

ÉLABORATION

- ✓ **Cépage** : 83% pinot noir, 10% chardonnay, assemblé avec 7% de pinot noir de Bouzy vinifié en rouge.
- ✓ **Assemblage** : 3 années minimum dont 40% de vins de réserve.
- ✓ **Vinification** : pas de fermentation malolactique. Vinifiée en cuve émaillée pendant 8 mois avant la mise en bouteilles
Viellissement sur lie 36 mois dans notre cave à 12°.

DÉGUSTATION

- ✓ **Nez** : délicat et fin, très légèrement sur la cerise Montmorency
- ✓ **Couleur** : cuivrée, saumonée
- ✓ **Bouche** : à la fois tendre et vive sur la groseille avec une finale sur la mûre.

ACCORD METS ET VINS

Très plaisante pour un apéritif d'été ou en accompagnement de grillades à la plancha.

Degré alcoolique : 12%

Température de dégustation :
entre 7° et 9°

Garde : de 2 à 3 ans

Dosage : 8g/l

Le dosage de nos cuvées peut légèrement varier selon les caractéristiques de nos assemblages et de la vendange.

Flaconnage : bouteille 0.75L.



CHAMPAGNE SERGE FAÿE 40 Rue Michel Le Tellier 51 150 LOUVOIS-VAL DE LIVRE

Mail : contact@champagne-serge-faye.fr Tel : 03 26 57 81 66 Port : 06 27 53 59 93