



CHAMPAGNE E.JAMART &Cie  
Rue des Remparts du Nord  
51530 ST MARTIN D'ABLOIS

Tel: 00.33 (0)3 26.59.92.78 -  
champagne.jamart@wanadoo.fr

## CHAMPAGNE

*E. Jamart & Co.*

51530 SAINT MARTIN D'ABLOIS  
*Près d'Eprenay*

### Cuvée Rosé Brut

Cépages : 17% Chardonnay, 68% Meunier et 15% Pinot Noir

Dosage : 9 gr/L

Mode d'élaboration :

La première fermentation alcoolique et la fermentation malolactique se déroulent dans les cuves. Après avoir filtré, nous réalisons l'assemblage ainsi que la mise en bouteille. La seconde fermentation alcoolique a lieu dans la bouteille.

Personnalité du Vin :

Teinte soutenue. Mousse abondante, Bulles fines et régulières. Avec ses arômes de fruits rouges, fraise des bois et cerise, ce vin équilibré ravira vos yeux et vos papilles.

La bouche est dans la continuité et donne une impression de fruits croquants. Il illumine un apéritif et met en valeur le chapon, le foie gras, le filet de bœuf. Il peut également être servi au dessert avec des fruits rouges.

Gault Millau  
2016



2014



2016



2016

