



CHAMPAGNE  
*Larnaudie-Hirault*  
PREMIER CRU

**CHAMPAGNE BRUT ROSE**



**Assemblage :**

40% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 30% Chardonnay

Ce champagne Rosé, élaboré sur les bases de la cuvée Tradition, est assemblé avec du vin rouge champenois issu de Pinot Noir (vinifié en fût de chêne).

**Terroir:**

Montagne de Reims (Trois-Puits - Taissy - Montbré - Sacy)- Premier Cru

**Dosage:** 11g/L

**Notes de dégustation :**

Robe cuivrée

Nez de fruits rouges et d'épices

Bouche gourmande et acidulée.

Un champagne tout en légèreté et en gourmandise, à apprécier à l'apéritif avec des copeaux de jambon serrano, ou avec un dessert à base de fruits.

*A delightful Champagne, with a lovely pink colour and red fruits aromas... Perfect as an aperitif or with a dessert...*



**CHAMPAGNE LARNAUDIE-HIRAULT – 20 Grande rue – 51500 Trois-Puits**

03.26.85.47.14 – 06.45.99.68.73

contact@champagne-larnaudie-hirault.com - www.champagne-larnaudie-hirault.com