



Champagne BeeLEM

ROSE GRAND CRU

BRUT SANS ANNEE



FLACONNAGE



75cl 150cl

Alcool (% vol.)	12,90
Acidité totale (g/l en H ₂ SO ₄)	3,80
Anhydride sulfureux Total (mg/l)	53
pH	3,10
Fermentation malo lactique	Oui

DONNÉES TECHNIQUES

Assemblage :	86,2 % Chardonnay 13,8 % PN vinifié en rouge
Dosage :	9 g/L
Base récolte :	2018, 32 % de vins de réserve
Tirage :	2019
Région:	Côte des Blancs

NOTES DE DEGUSTATION



Robe délicate rose aux reflets dorés,
mousse fine et persistante



Nez gourmand
de petits fruits rouges



Attaque souple et charnue.
Finale fraîche et élégante



Gambas grillées,
dessert aux fruits rouge



Mémoire des vignerons



2018, une vendange abondante !

Ce sont les cinquièmes vendanges démarrées en Août depuis quinze ans. Après un hiver arrosé, la Champagne enregistre depuis Avril une insolation et des températures largement supérieures à la moyenne décennale. Grâce à ce climat, la vigne a évolué rapidement, la floraison puis la maturation ont bénéficié de conditions idéales. Les grappes sont nombreuses, dans un état de sanitaire parfait.