

ROSE DE SOLEMME

quantités limitées

Premier Champagne Rosé bio du domaine élaboré par Clément, future génération.

La macération de pinots meuniers est suivie d'une vinification précise et maîtrisée, puis assemblée avec le Chardonnay.

Un champagne brut nature, issu des terroirs de Chamery et Villers-Aux-Nœuds.

Vendanges **2020**



Assemblage en 1er Cru
9 % Vin rouge de Pinot Meunier
91 % Chardonnay
Brut nature

bouteille 75 cl, magnum 150 cl

