



CHAMPAGNE  
ROGER - CONSTANT  
**LEMAIRE**

# ROSÉ DE SAIGNÉE



Romantisme, douceur, tendresse et élégance: laissez vous surprendre par la finesse de ses arômes de fruits rouges! Sa teinte rubis et ses arômes très fruités sont obtenus par la macération de la peau et du jus de raisin (sans vin rouge). Cette méthode rare lui donne sa robe subtile et naturelle qui changera légèrement chaque année.

## **Viticulture**

Terroir Vallée de la Marne.  
Sol argilo calcaire, vignoble de 15 - 30 ans, vendange manuelle.  
Fertilisation aux algues de Norvège (label bio européen).  
Vignoble classé HVE niveau 3.

## **Vinification**

Aucune fermentation malolactique, acidité naturelle du raisin.  
Soutirage tardif en février.  
Sans filtration, sans collage.  
Cuves thermoregulées en Inox.

## **Viellissement**

Minimum 4 à 5 ans.

## **Dosage**

Brut, 5 à 7 g/l.

## **Assemblage**

50% Meunier, 50% Pinot Noir.

## **Oeil**

Robe de couleur rubis, bulles gracieuses.

## **Nez**

Fruits frais, fraise et framboise.

## **Bouche**

Finesse et fruité.  
Arôme de fruits rouges.

## **Accord mets vins**

Volaille, dessert aux fruits rouges, barbecue...