



# CHAMPAGNE

CHARLES SIMON

Rosé



**Composition :** Assemblage de 50% de rosé de macération et 50% d'un assemblage de Chardonnay et Pinot Blanc.

**Terroir :** Vignoble situé dans la côte des Bar, implanté sur le Kimméridgien composé de marne et calcaire.

**Vinification :** vendange manuelle. Débourage à 8°C. Fermentation alcoolique à 14°C. Fermentation Malolactique selon les années et selon dégustation. Filtration légère avec un filtre à module. Dosage 11g/l Brut.