

.....

# Valéry ROBERT

CHAMPAGNE

.....

Notre exploitation familiale est située sur la commune des Riceys.

Tout au long du suivi vignoble et de la vinification, nous prenons le temps d'élaborer et de faire vieillir nos cuvées, fruit d'un assemblage équilibré, riche et complexe pour affirmer la pureté et l'éclat de chaque cuvée.

*Notre but, élaborer les Champagnes de vos instants privilégiés...*

## ***Cuvée Prestige Rosé Brut***

### Vinification

- ∂ Vendanges manuelles
- ∂ Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées
- ∂ Vieillissement en caves à température maîtrisée
- ∂ Assemblage 100% Pinot Noir

### Dégustation

La Cuvée Rosé Prestige se pare d'une robe abricot clair aux reflets de corail.

Le nez est élégant avec de légères notes de pivoine et d'aubépine. Il y a une dominance de fruits rouges, d'orange sanguine et de confiture de fraise.

En bouche, les petits fruits rouges se dévoilent sous des arômes de griottes, framboises, groseilles... et en font un rosé délicat et gourmand.

Température de service autour de 8° à 10° C

### Conditionnement

Bouteille (75 cl)

