



CHAMPAGNE
PIERRE-EMMANUEL
PAQUAY



Gaïa BRUT ROSE

“La flamme estivale”

Terroir

Terroir de Villers-Marmery, Village classé Premier Cru, 98% de Chardonnay implanté sur le Domaine. Lieu- dit « Les Levois », unique parcelle de Pinot Noir de notre exploitation sur la commune.

Vinification

Éraflés, macérés puis fermentés, nos Pinots Noirs de la Montage de Reims se prêtent parfaitement à la création d'un vin rouge aux nuances sanguines qui donnera sa couleur et sa puissance à notre rosé.

Assemblage

Champagne Rosé d'Assemblage, 17% Pinot Noir, 83 % de Chardonnay, Vendange 2018.

Dosage

Brut - dosé à 8 g/litre.

Degustation

C'est un rosé racé entre vigueur et finesse qui raviera les palais les plus délicats.

Garde

3 à 5 ans.

Suggestion d'association

Avec quelques toasts à l'apéritif, les fromages, les fruits à coque ou les desserts peu sucrés, sa subtilité séduira tous les palais.



1 Place de la République 51380 Villers-Marmery

+33 (0)6 82 12 48 87 - contact@champagne-pepaquay.fr - www.champagne-pepaquay.fr

