

CHAMPAGNE

Louis Casters

Champagne Rosé Brut:

Champagne de caractère et de séduction , le champagne Rosé Louis Casters est élaboré dans le respect d'une ancienne règle de champagne : l'assemblage de vin rouge et blanc de Champagne .

30% Pinot Meunier , 30% Pinot Noir , 30% Chardonnay
et 10% de vin rouge élaboré avec du Pinot Meunier
appellation Champagne.

Situation géographique du vignoble exploité : **Vallée de la Marne - Côte des Blanc - Montagne de Reims .**

Assemblage de 2 années

Maturation sur lies environ 3 ans

Dosage environ 9g / l

Pas de fermentation malolactique

Degré d'alcool : environ 12°

Contenants: **bouteille (75cl) et Magnum (150cl)**

Conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.

Nos bouteilles sont vieilles en cave et prêtes à consommer.

Servir frais entre 7°C et 9°C



Champagne Louis Casters

26 rue Pasteur - 51480 Damery

03.26.58.48.02 - Fax:03.26.58.63.02

champagne.louis.casters@wanadoo.fr

