

Champagne François Secondé

Champagne Brut Rosé

Cru : Sillery

Age moyen des parcelles : 40 ans

Situation des parcelles : Montagne de Reims

Proportions des cépages : 100% Pinots noirs avec 20% de vins de réserve

Récolte : Base 2016

Vinification en cuves avec fermentation malolactique.

Repos en cave : 24 mois

Remuage manuel

Dosage au dégorgement : 8g/l

Tirage : 4000 bouteilles/an

Personnalité du vin : Rosé net, floral, subtil, très pur, texture crémeuse ,
Finesse de la bulle

Servir en apéritif et sur un dessert aux fruits rouges

Médaille d'Or Concours général agricole de Paris 2014

Médaille d'Or Concours général agricole de Paris 2015

Médaille d'Argent Concours
2016

général agricole de Paris

Médaille d'Argent Concours
2017

général agricole de Paris

