

# CUVÉE BRUT ROSÉ

Assemblage de Chardonnay et de Pinot Noir, sélectionnés sur des vieilles vignes, à part égales.

Après la mise en bouteille, cette cuvée séjourne au minimum 6 ans en cave.

Bouche complexe et ample.  
Ce champagne se dévoile dans un sublime accord qui joue sur la présence et la finesse.

En fin de repas, il prolongera agréablement un moment d'exception.



## ASSEMBLAGE

Titre alcoolique : 12 % Vol.

Dosage : 9 g/l de sucre

Servir à 9 °C



CHAMPAGNE

*Pierre Bertrand*

*à Cumières depuis 1946*

166 rue Louis Dupont 51480 CUMIERES - Tel: 03.26.54.08.24

Email: [contact@champagnepierrebertrand.fr](mailto:contact@champagnepierrebertrand.fr) - [www.champagnepierrebertrand.fr](http://www.champagnepierrebertrand.fr)