

CUVÉE
ROSÉ DE SAIGNÉE
MILLÉSIME 2014 - BRUT NATURE

Sitôt cueillis, en 2014, les raisins foulés, ont donné leur couleur soutenue à un champagne aux arômes de fruits rouges, tandis que la dégustation rappelle la fraîcheur d'un grand Champagne.



ASSEMBLAGE

Obtenu par la macération des raisins noirs
de cépages Pinot Noir



CHAMPAGNE

Pierre Bertrand
à Cumières depuis 1946

166 rue Louis Dupont 51480 CUMIERES - Tel: 03.26.54.08.24
Email: contact@champagnepierrebertrand.fr - www.champagnepierrebertrand.fr