



ROSÉ D'HÉLÈNE ROSÉ

Guide, concours, médailles :

- Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2017
- 16,5/20 Gault & Millau 2017
- Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants 2016
- Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2014
- Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants 2013

Terroirs : Montgenost, Verpillières-sur-Ource

Cépages : 85 % Chardonnay, 15 % Pinot Noir

Type de sol : crayeux et calcaire

Âge moyen : 40 ans

Densité de plantation : 7575 pieds par hectare

Taille / Viticulture : chablis-cordon

Vendange : manuelle

Pressurage : pneumatique

Vinification : en cuve

Dosage : 8 g/litre

Vieillessement : 2 ans sur lattes

Assemblage : 3 années de récolte

Degré alcoolique : 12 %

Flaconnage : bouteille (750 ml)

Dégustation :

- Rose bonbon
- Nez : fruits rouges, anis, framboise
- Bouche : vivacité, fraîcheur
- Température de service : 8° - 10°

Accompagnement :

Champagne d'ouverture ou de fermeture de repas, il pourra accompagner une charlotte aux fruits rouges ou un panna cotta au coulis de framboise.

CHAMPAGNE BENOÎT COCTEAUX

11 rue du Château 51260 MONTGENOST FRANCE

Tél. : + 33 (0)3 26 81 80 30 • Fax : + 33 (0)3 26 42 36 69 • E-mail : contact@champagnebenoitcocteaux.com

www.champagnebenoitcocteaux.com