



CHAMPAGNE SEBASTIEN GIROST

ROSEE DE SAIGNEE

Ce Rosé est composé d'un assemblage de Pinot Meunier et Pinot Noir. Les raisins sont encuvés après un tri minutieux, un éraflage et un léger foulage. Puis nous faisons une délicate macération. Sa robe framboise est charmante, son nez vous envoûte. Le fruit rouge domine, mais on retrouve une multitude de notes d'épices et de fleurs.

This Rose is made of a blend of Pinot Meunier and Pinot Noir. The grapes are vatted with careful sorting, a de-stemming and lightcrushing. Then a delicate maceration is done. Its raspberry dress is charming, its nose is captivating. The red fruit is dominant but a multitude of spicy notes and flowers is noticeable

VENDANGE 2017

Terroir : CONGY

Sol : Argilo-Limoneux

Assemblage :

50% Pinot Noir MORETTES (1990)

50% Pinot Meunier RADETTES (2004)

Vinification : Pur Saignée / 36 heures de macération sans fermentation Malolactique

Dosage : 6g/litre de sucre



Champagne Girost-Moussy

7 Grande rue

51270 Congy

Tél : 03 26 59 32 30 – Fax : 03 26 52 72 96

www.champagne-girost-moussy.fr