

CHAMPAGNE
DAUTEL-CADOT



Brut Rosé

Composition	Pinot Noir 100 %
Sol	Marnes Argileux calcaire
Altitude	250 - 320 mètres
Exposition	Sud-Sud-Ouest
Vendanges	Manuelles, Septembre de l'année en cours en fonction de la météo
Rendement Moyen	70 hl/ha
Culture	Viticulture raisonnée
Vinification	Assemblage de pinot noir en macération et en vinification traditionnelle, élevage en cuves inox
Viellissement Bouteille	18 / 24 mois
Dosage	6 g/l
Bouteilles	0,75 l



Dégustation

Couleur franche, robe rose-orange, Notes minuscules de fraises et de baies sauvages. Champagne festif d'été à l'apéritif ou tout autre moment.



Pour apprécier sa complexité au maximum servir à 8° C ou 10° C.

Brut Rosé

Trauben	100 % Pinot Noir
Boden	Ton- und Kalksteinmergel
Höhe	250 - 320 Meter
Ausrichtung	Süd-Südwest
Ernte	Per Hand, im September des laufenden Jahres, je nach Wetterlage
Durchschnittlicher Ertrag	70 hl/ha
Weinbereitung	Pinot Noir Montage Mazeration und traditionelle Weinbereitung, Reifung in Edelstahltanks
Flaschenreifung	18 / 24 Monate
Dosierung	6 g/l
Flaschengröße	0,75 l



Weinprobe
Reine Farben, rosa-oranges Kleid, mit tiefen Noten von Erdbeeren und Waldbeeren. Champagner für festliche Gelegenheiten und im Sommer als Aperitiv oder zu jeder anderen Zeit.



Um die Komplexität des maximalen Geschmackserlebnis zu spüren, sollte er bei 8 °C bis 10° C getrunken werden.

Brut Rosé

Composition	100 % Pinot Noir
Soil	Clay limestone marl
Altitude	250 - 320 meters
Exposure	South-Southwest
Harvest	Manual, in September of the current year according to the weather
Average Yield	70 hl/ha
Winemaking	Pinot Noir assembly maceration and traditional vinification, aging in stainless steel vats
Bottle aging	18 / 24 months
Dosage	6 g/l
Bottles	0,75 l



Tasting
Pure color, pink-orange dress, lower notes of strawberries and wild berries. Champagne festive summer as an aperitif or any other time.



To appreciate its complexity pour to maximum 8 °C or 10 °C