



CHAMPAGNE MANGIN

— ET FILS —

à LE CHÊNE-LA-REINE



ROSE

Vendange	: septembre 2014
Cépages	: 100% Meunier
Terroirs	: La Vallée de la Marne (terroir argilo-calcaire)
Vinification	: Fermentation alcoolique Fermentation Malolactique Macération : 4 - 5 jours
Durée de vinification	: 24 mois - 30 mois
Tirage	: mars 2015
Dégorgement	: 27 avril 2017
Dosage	: 10g/L (6g/bouteille)
Degré	: 12.5°
Acidité total / Ph	: 4,8 g / L / 3,15Ph
Assemblage	: 20% de 2012 et 80% de 2013

Basé sur le Brut, assemblage avec 12 % de vin rouge. Ce vin est caractérisé par ses arômes de fruits rouges.

Les bulles sont ici discrètes sur une teinte saumonée aux reflets orangés. Le nez est discret et présente des arômes de liqueur d'orange et de cerises à l'eau de vie. La bouche est d'une très belle fraîcheur développant ainsi des arômes de gelée de groseille et de confiture de fruits rouges.

Cette cuvée sera idéale en apéritif ou avec des desserts à base de fruits rouges (tarte aux framboises).