



BIARD-LOYAUX

CHAMPAGNE



ROSÉ

Féminité et éclat

Champagne – Rosé

Assemblage : Les 3 cépages champenois assemblés avec du vin rouge issu de Pinot Noir.

Dégustation : Robe équilibrée entre le rose et l'orange.
Nez délicat, fruits rouges très présents.
Bouche très croquante, généreuse en fruits

Instant : Convient pour une après midi ensoleillée. S'accorde avec un dessert fruits rouges ou chocolat.

Dégré alcoolique	12 % vol
Vieillessement	24 mois
Dosage	8 à 9 g/l

Récompense :
Féminale 2019, 2008
Vignerons Indépendants 2022

1 rue du Château
02850 PASSY SUR MARNE
0323703566
jbiard@wanadoo.fr