

CHAMPAGNE
Albin Martinot
À BAR SUR SEINE



Clair Choisi Rosé

Des vins clairs spécifiquement choisis, Clair Choisi fait partie des Confidentiels, une nouvelle gamme de Champagnes au protocole de vinification sans soufre ajouté et au volume limité

Vignoble: Côte des Bar

Cépages: 100% Pinot Noir

Vendanges à la main

acération de 24 à 48h pour ce rosé de saignée. S'en suit un égouttage avant d'envoyer les jus en fût et ce jusqu'au tirage

Réalisation de la malo

Pas de filtration ni de collage

Dégorgement sous Jetting

Vendanges: 2018 Millésimé

Dosage: Extra Brut 0g/l

Bouteille: 75cl

CHAMPAGNE ALBIN MARTINOT

Faubourg de Champagne Les Roussets 10110 Bar / Seine

champagne.albin.martinot@gmail.com

