



CHAMPAGNE G. GRUET & FILS

BETHON - MARNE

Brut Rosé

Assemblage

55% Chardonnay
30% Pinot Noir
15% de rouge

Dosage

8 g/l

Mise en bouteille

2023

(Vendange 2022)

Disponibilité

Bouteille 75 cl



Conseils de conservation



En position
horizontale



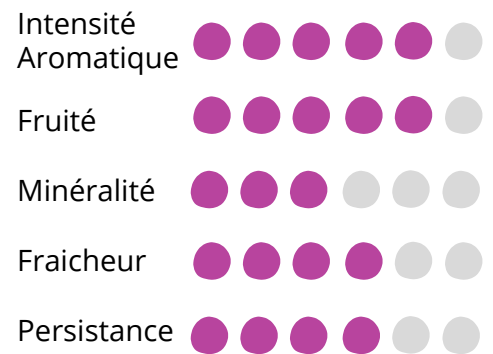
A l'abri de la
lumière



Vieillessement

30 mois sur lattes

La dégustation



Vinification

Pressoir Willmess automatique
Vinification cuves inox thermorégulées
Fermentation Malolactique

À déguster entre 9°C et 12°C

Le bouquet fruité et authentique de notre champagne Rosé enchantera vos papilles et sa robe éblouira vos yeux. Incomparable avec vos mets les plus délicats.

5, rue des Pressoirs - 51260 BETHON

✉ contact@champagne-gruettefils.fr

☎ 03 26 80 48 19

📷 [champagne.gruettefils](https://www.instagram.com/champagne.gruettefils)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.