

CHAMPAGNE  
*Serge*  
LEFEVRE



## BRUT ROSE

Flacons: 75cl et 150cl  
Alcool(%vol.) 12,75  
Acidité totale(g/l) 3,80  
pH 3,11  
Fermentation malo-  
lactique complète

Assemblage: 64% Chardonnay  
20% Pinot Noir  
et 16% vinifié en rouge  
Dosage: 8 g/l  
Année de base: 2017  
Vins de réserve: 42%  
Mise en bouteille: 2018

### Notes de dégustation:

La robe est délicatement rose et persistante aux reflets dorés, la mousse est fine et persistante. Le nez est gourmand de petits fruits rouges. L'attaque est souple et charnue, la finale fraîche et élégante.

A déguster par exemple avec des gambas grillées, un dessert aux fruits rouges.

### Notes de vendanges:

L'année 2017 représente près de 60% de cet assemblage, c'est une année compliquée où les Chardonnays sont les rois.

Après une campagne viticole plutôt classique, la fin de parcours devient très chaotique, avec un mois d'Août chaud et humide entraînant une dégradation importante de l'état sanitaire des Pinots sur certains secteurs. Grâce au tri, les plus belles grappes seront gardées. Les Chardonnays se révèlent d'une grande puissance.