CHAMPAGNE
AMYOT
LOCHES-SUR-OURCE

Rosé Sec

Cépages :
100% Pinot Noir

Terroir :
Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange :
15% 2023 - 85% 2024

Dosage :
21 gr/litre

Vinification :
Entre 8% et 10 % de notre coteaux champenois compose l'assemblage de ce Rosé. Il est issu d'une vendange triée minutieusement puis égrappée. Celle-ci macère durant plusieurs jours afin d'extraire cette couleur et ces fruits frais recherchés. Une fois assemblé, le vin est stabilisé au froid puis filtré avant d'être mis en bouteilles.

Tirage :
Mai 2025

Dégustation :
Ce champagne rosé présente une robe d'un rose pêche claire, parsemée de fines bulles.
Au nez, des notes de fleurs de cerisier et de pêche blanche.
En bouche, il est gourmand, élégant. La gelée de groseille apporte une sucrosité acidulée. Une belle matière, typique du rosé accompagne la douceur du dosage sec, ravissant les papilles.

Accord mets/vin :
À déguster frais à l'apéritif, avec un dessert fruité comme une tarte aux framboises ou une galette des rois.

Contenants :
Demi-bouteille (37,5 cl)
Bouteille (75 cl)
Magnum (150 cl)

Distinctions :
Médaille d'Or au Concours des Vinalies 2024
Médaille d'Or au Concours Mondial des Féminalise 2021, 2022 et 2023
Médaille d'Argent au Concours des Vinalies Nationales 2021 et 2023
Médaille Grand Or au Concours Vinalies Internationales 2026 (note de 93/100).



Toujours conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.
À servir entre 6 et 8 °C - Lot N°183

32 Rue René Quinton 10110 LOCHES-SUR-OURCE
Tél : 03 25 29 63 19
champagne.amyot@orange.fr • champagne-amyot.com