

Methode Traditionnelle Chambelle Rosé



- **Le vigneron** : Olivier LEBRIN
- **Production annuelle moyenne** : btles
- **Degré Alcoolique** :%/vol
- **Disponible en** : 75cl.

- **Cépage(s)** : pinot noir
- **Type de Sol**: roches vertes
- **Rendement**: hl/ha
- **Age des vignes** : ans
- **Vendange** :

Grand Vin de la vallée de la Loire

Travaillé selon la méthode champenoise, Sélection des jus drastique au pressurage, élevage sur lattes minimum 12 mois pour obtenir finesse et complexité.



«*Robe : Saumonée aux reflets cuivrés. Bulles persistantes et fines*
Nez : framboise, fraise des bois, griotte
Bouche : frais, délicat, aromatique.....»

Tenue et conservation

2-3 an(s)



Gastronomie – Accords culinaires :

Idéal seul en apéritif ou avec un dessert aux fruits rouges. Servir à 4 à 6°

Récompenses :



.....

Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



Method Traditionnelle Chambelle Rosé



- **The winegrower :** Olivier Lebrin
- **Annual production :** btles
- **% Alc. :** ...% /vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** pinot noir
- **Type of soil :** greenstone
- **Yield:** ...hl/ha
- **Age of the vine:** ... years
- **Harvest :** mechanical

Grand Vin de la vallée de la Loire

Worked according to the Champagne method, selection of juices (drastically) during pressing, aging on lattes at least 12 months to obtain finesse and complexity.



*" Colour: salmon with copper highlights. fine and persistent bubbles
Nose: raspberry, wild strawberry, cherry
Palate: fresh, delicate, aromatic..... "*



Aging potential :
2-3 years

Culinary agreements:
Ideal alone as an aperitif or with dessert with sed fruits. To serve at 4-6 °

AWARDS :



.....

Winemaker comments ::

< >