



CHAMPAGNE CHÂTEAU DE BLIGNY

GRAND ROSÉ



HISTOIRE

Seul Château en Champagne bénéficiant de l'appellation Château en tant que Récoltant-Manipulant dans la région de Champagne. Une propriété unique avec un patrimoine historique, architectural et vinicole sans précédent.

TERROIR

Côte des Bar . Aube . Bligny

30 hectares et 8 parcelles dessinent le vignoble du Château de Bligny. Typicité : Climat rigoureux, sol calcaire kimmeridgien, pentes abruptes.

ASSEMBLAGE

50% Chardonnay.

50% Pinot Noir dont 15% de vin rouge issu de l'Appellation Champagne.

DOSAGE

10 g/l.

NOTES DE DÉGUSTATION

Œil :

La robe est d'un profond rose framboise.

Nez :

Le nez est frais, précis aux zestes d'agrumes orangés.

Bouche :

La bouche est vive. Les saveurs de fraises des bois, framboises sauvages, groseilles et orange sanguine pétillent avant la finale juteuse.

RECOMMANDATIONS

Conservation :

A déguster dans les 2 ans.

Température de service :

Entre 8 et 10°C.

Moment de dégustation :

Un Champagne idéal à l'apéritif, avec un filet mignon de porc fumé et un dessert à la grenade.

www.champagnechateaubligny.com

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