



UNION
CHAMPAGNE

ROSE Grand Cru Brut Sans Année

FLACONNAGE



75cl

Alcool (% vol.)	12,90
Acidité totale (g/l en H ₂ SO ₄)	3,80
Anhydride sulfureux Total (mg/l)	53
pH	3,10
Fermentation malo lactique	Oui

DONNÉES TECHNIQUES



Assemblage :	86,2 % Chardonnay 13,8 % PN vinifié en rouge
Dosage :	9 g/L
Base récolte :	2018, 32 % de vins de réserve
Tirage :	2019

NOTES DE DEGUSTATION



Robe délicate rose aux reflets dorés, mousse fine et persistante



Nez gourmand de petits fruits rouges



Attaque souple et charnue. Finale fraîche et élégante



Gambas grillées, dessert aux fruits rouges

SOUVENANCE



2018, une vendange abondante !

Ce sont les cinquièmes vendanges démarrées en Août depuis quinze ans. Après un hiver arrosé, la Champagne enregistre depuis Avril

une insolation et des températures largement supérieures à la moyenne décennale. Grâce à ce climat, la vigne a évolué rapidement, la floraison puis la maturation ont bénéficié de conditions idéales. Les grappes sont nombreuses, dans un état de sanitaire parfait.