



Jean  
Vesselle

## ROSE DE SAIGNÉE

Le Rosé de Saignée s'obtient après une courte macération. Cette méthode consiste à mettre en contact le jus de raisin et la peau pendant 24/48 heures selon les années pour obtenir une couleur franche. Ce procédé permet d'obtenir une couleur plus intense, stable et des arômes de petits fruits rouges plus raffinés en comparaison avec le Rosé d'assemblage.

Vin du cœur, à déguster en tête à tête.

Surprenant avec le mariage « Mortadelle, fraises », un délice avec la charcuterie italienne. Il s'allie volontiers avec un saumon ou des cailles aux cerises.



Cépage : 100% Pinot Noir

Vieillessement : Minimum de 2 - 3 ans

Dosage : entre 8 et 9 gr de sucre / litre (Brut) (dosage au MCR: sucres de raisin)

CHAMPAGNE  
Jean Vesselle

RÉCOLTANT - MANIPULANT

4 rue Victor Hugo - 51150 BOUZY - France

Tél. : +33(0)3 26 57 01 55 Fax : + 33 (0)3 26 57 06 95

E-mail : [contact@champagnejeanvesselle.fr](mailto:contact@champagnejeanvesselle.fr) - [www.champagnejeanvesselle.fr](http://www.champagnejeanvesselle.fr)