



Jean  
Vesselle

## DEMI-SEC ROSÉ FRIANDISE

La couleur rose intense du Rosé de Saignée nous a donné envie de créer une cuvée de douceurs et de gourmandises.

Le dosage est effectué à base de sucre de raisin pour conserver intacts les arômes de fruits. On le dit « croquant, craquant, croustillant... »

Champagne de tous les desserts, même au chocolat ! Apprécié également avec des gâteaux secs, sans oublier les biscuits roses de Reims.



Cépage : 100% Pinot Noir

Vieillessement : Minimum de 2 - 3 ans

Dosage : entre 32 et 33 gr de sucre / litre (Demi-Sec) (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)