



# Lemaire R-C

## Champagne d'exception

### "Rosé de Saignée"

Druivenstokken : Pinot Meunier 50 %, Pinot Noir 50 %

---

Grond : krijt - kalk

---

Vinificatie : Méthode Traditionelle.

---

Vinificatie : Geen malo-lactische gisting.  
Natuurlijke aciditeit van de druiven  
zonder toevoegingen.  
4 tot 5 jaar rust op fles.

---

Dosage : Brut. Lage suikerdosering ( 7-8 g/L) met  
rietsuiker.

---

Kleur : Licht robijnrode kleur met mooie schittering.

---

Geur : Fris en fruitig. Aroma's van rode bessen,  
aardbeien en frambozen.  
Aangenaam parfum

---

Smaak : Rood fruit. Finessen en body.  
Mooi gebalanceerd met fijne mousse.

---



<http://www.champagne-lemaire.fr>

