



Pascal Lallement



ONE FAMILY, ONE BUSINESS, ONE ART...

CHAMPAGNE N.V BRUT ROSE PREMIER CRU



The blend is made with 2 grape varieties (Chardonnay and Pinot Meunier) with the addition of a small proportion of Champagne red wine (wine made from Pinot Noir).

By this mixture, the rosé champagne obtains a perfect color and fruity aromas. It ages at least 4 years in our cellars.

Tasting

Our rosé champagne is excellent as an aperitif or for dessert due to the complexity of its aromas.

Food & Wine

Red berry pie
Chocolate cake
Charlotte with pink biscuits from Reims





Pascal Lallement



ONE FAMILY, ONE BUSINESS, ONE ART...

CHAMPAGNE N.V BRUT ROSE PREMIER CRU



L'assemblage est fait avec 2 cépages (Chardonnay et Pinot Meunier) avec un ajout d'une faible proportion de vin rouge Champenois (vin issu du Pinot Noir).

Par ce mélange, le champagne rosé obtient une robe parfaite et des arômes fruités. Il vieillit au minimum 4 ans dans nos caves.

Dégustation

Notre champagne rosé est excellent à l'apéritif ou au dessert par la complexité de ses arômes.

Mets & Vins

Tarte aux fruits rouges

Gâteau au chocolat

Charlotte aux biscuits roses de Reims

