

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

CUVÉE ROYAL ROSÉ

"Fruité & Doux"



ASSEMBLAGE :

60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, et 15% Vin Rouge de Champagne. Vieilli au minimum 3 ans dans nos caves. Issu des vignobles Montagne de Reims (Village Dizy).

Vendange 2018.



NOTES DE DÉGUSTATION :

Couleur : Présente une belle teinte rose saumon rappelant une robe délicate ornée d'un collier de perles fines.

Arômes : Le nez exhale une intensité avec des nuances fumées, offrant un bouquet délicieux de baies rouges, notamment de framboises, de cerises et de griottes.

Palais : En bouche, ce Champagne révèle des caractéristiques vives et souples, laissant des impressions persistantes de confiture de fruits rouges et de mûre en finale.



DOSAGE

: 7g/litre



DEGRÉ ALCOOLIQUE

: 12,2%



TEMPÉRATURE DE SERVICE

: 8°C



CHAMPAGNE
PAUL BERTHELOT
MAISON FONDÉE EN 1884

CHAMPAGNE PAUL BERTHELOT - 5 RUE CLAIRON GUILLAUME ROLLAND - 51530 PIERRY - FRANCE

PHONE : (FR) +33 3 26 55 23 83 - EMAIL : CHAMPAGNEBERTHELOTPAUL@ORANGE.FR

WWW.CHAMPAGNE-BERTHELOT-PAUL.COM

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CUVÉE ROYAL ROSÉ

“Fruity & Sweet”



ASSEMBLY :

60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, and 15% Red wine of Champagne.
Aged for a minimum of 3 years in our cellars.

Harvest 2018



TASTING NOTES :

Color: Presenting a beautiful salmon-pink hue reminiscent of a delicate dress adorned with a string of fine pearls.

Aroma: The nose exudes intensity with smoky undertones, offering a delightful bouquet of red berries, including raspberries, cherries, and Morello cherries.

Palate: On the palate, this Champagne reveals lively and supple characteristics, leaving lingering impressions of red fruit jam and mulberry on the finish.



DOSAGE

: 7g/litre



ALCOHOL CONTENT

: 12.2 %



SERVING TEMPERATURE

: 8°C



CHAMPAGNE
PAUL BERTHELOT
MAISON FONDÉE EN 1884

CHAMPAGNE PAUL BERTHELOT - 5 RUE CLAIRON GUILLAUME ROLLAND - 51530 PIERRY - FRANCE

PHONE : (FR) +33 3 26 55 23 83 - EMAIL : CHAMPAGNEBERTHELOT@ORANGE.FR

WWW.CHAMPAGNE-BERTHELOT-PAUL.COM