

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# L'Assemblage Rosé

Champagne AOC Ruelle Pertois

**Région** : Champagne, France.

**Appellation** : Champagne AOC.

**Domaine** : Champagne Ruelle Pertois.

**Cépages** : 15% Pinot Noir, 85% Chardonnay

**Robe** : rose, très lumineuse, brillante.

**Nez** : arômes très fin de framboises, de griottes, d'agrumes et de rose.

**Bouche** : une attaque fruitée, la bulle est fine, crémeuse et élégante. L'équilibre est très harmonieux. Subtile finale aux arômes de fruits à noyau et de framboise.

**Conclusion** : un Champagne rosé avec beaucoup de classe, parfait compagnon de table !

**Service** : servir à 8°C. Apéritif, salades estivales, plats légèrement épicés.

Le Champagne Rosé de Ruelle-Pertois change de nom et s'appelle désormais l'Assemblage Rosé. Il s'affine encore, toujours dans son style axé sur le plaisir.

Un véritable Champagne de vigneron, issu d'une propriété familiale de 6 ha qui se situe dans un village aux alentours d'Epernay. Son nom de Moussy pourrait presque faire allusion à son produit phare. L'effervescence est régulière, fine après des années en cave pour affiner cet Extra Brut, donc au dosage très faible. Il garde sa pureté, sa précision recherchée par les amateurs de Champagne authentique.

Assemblage: 85% de Chardonnay et 15% de Pinot Noir vinifié en rouge par macération.

Élevage: minimum 2 ans sur lies.

Dosage: Extra-Brut de 3g/l.

**Teneur en alcool** : 12.5%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 90562 75 **Prix membre** : 36.70

**Prix catalogue** : 40.10