

“THE PEAK
OF PERFECTION”



De Rosé Champagne van FLEUR DE MIRAVAL bestaat voor 75% uit Chardonnay druiven van verschillende leeftijden, gemengd met 25% jonge Pinot Noir druiven. De wijn is gemaakt volgens de unieke saignée-methode, wat de wijn zijn subtiele, roze kleur geeft. De combinatie van oudere Chardonnay met jonge Pinot Noir druiven geeft de wijn mooie tonen van rode bes en framboos, met een delicate mineraliteit. Na de fermentatie rijpt de Rosé Champagne voor 3 jaar op fles in de donkere kelders van Le Mesnil-sur-Oger. Om de champagne te beschermen tegen UV-straling, is iedere fles gelakt; zo wordt de wijn pas blootgesteld aan daglicht als de fles wordt geopend.

Chardonnay 75% - Pinot Noir 25%
Leeftijd wijnstokken: 30 jaar.
Doserings: 4,5 g/L.
Totale productie : 20 000 flessen.