



DIVAL COTEL - BRUT ROSÉ



Vignoble: Dival Cotel

Pays: France

Région: Champagne

Cépage: 50% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10% Meunier

Contenu: 75 cl

LES CARACTÉRISTIQUES

Un durée de vieillissement atypique: plus de 4 ans les caves centenaires, à Aÿ, pour une maturité parfaite. Un vieillissement maîtrisé du rosé, issus majoritairement de Grands Crus de la Marne: Aÿ et Avize et de la Montagne de Reims: Mailly et Vaudemange Une belle texture soyeuse, soutenue par une effervescence fondante.

AGRÉABLE AVEC

Délicieux à l'apéritif et à toutes les occasions festives !

TENEUR EN ALCOOL

12% vol.