



Appellation : AOC Champagne.

Dénomination : Rosé Brut.

Le domaine : Champagne Lhuillier.

La famille Lhuillier élabore à façon des Champagnes dans l'Aube sur la commune de Fontette depuis 1876. Frédérique et Florence Lhuillier représentent la quatrième génération et travaillent avec leurs époux respectifs. Aujourd'hui, le Domaine fait plus de 20 hectares en propriété planté avec du chardonnay et du Pinot Noir. Les parcelles argilo-calcaire typiques du bassin de la Côte des Bar (Sud de l'Appellation) profitent d'une exposition idéale. Depuis 2011, les filles Lhuillier sont engagées dans une démarche Eco – Responsable. Toutes les cuvées sont élaborées à partir des raisins produits sur l'exploitation (pas d'achat).

Le terroir : Argilo Calcaire.

Les Cépages : 80 % Pinot Noir, 20 % chardonnay plus ajout de l'un de nos meilleurs coteaux rouges.

Elevage : Cuve inox.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

Ce champagne rosé, fruit d'un assemblage revêts une robe rose cuivrées. Le nez, ouvert, s'exprime sur des arômes de petits fruits rouges mêlés à des notes florales. La bouche aromatique présente une belle harmonie.

Certification : Culture raisonnée non certifiée.

