


CHAMPAGNE
TAPRAY
FRÉDÉRIC



CUVÉE HARMONIE

Champagne Rosé

LA VIGNE & LES SOLS

Nos vignes sont situées dans l'Aube, au sud-est de la Champagne.
Coteaux argilo-calcaires, exposition sud-ouest.
La vendange s'effectue manuellement pour ne pas abîmer le raisin.

ASSEMBLAGE

La cuvée Harmonie est composée à 42 % de Pinot Noir, 44 % de Chardonnay et 15 % de vin rouge champenois.

VINIFICATION

Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées. Vieillesse sur lies.
Les bouteilles sont remuées automatiquement à l'aide de gyropalette.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sous sa magnifique rose saumonée, le nez libère un doux parfum de fruits rouges, d'amande et de coquelicots. La bouche ronde, parfaitement équilibrée apporte de la fraîcheur.

METS ET VINS

Surprenant au moment de l'apéritif, la cuvée Harmonie s'accorde à merveille avec des viandes blanches ainsi que des desserts à base de fruits rouges.

CONTENANT : 75 cL

DOSAGE : 9 g/L

APPELATION : AOC Champagne

ALCOOL : 12 %

Champagne Frédéric Tapray

6 grande rue 10200 Colombé-la-Fosse | Tél : 03 25 92 43 60
champagnefrederictapray@gmail.com | www.champagne-frederictapray.fr