



LOUIS DUBOSQUET
CHAMPAGNE
GRAND CRU

CHAMPAGNE
GRAND CRU ROSÉ

LE ROSÉ GRAND CRU

Une composition de Grands Crus d'Aÿ, Bouzy et Avize dans une harmonie subtile entre le Pinot Noir (80%) et le Chardonnay (20%).

Louis Dubosquet Grand Cru Rosé est alors gardé en caves pendant 24 mois minimum pour révéler sa fraîcheur et minéralité exceptionnelle.

La bouteille style XIXème siècle traditionnelle est habillée d'une étiquette dorée à l'or fin rosé posée à la main.

Chaque flacon est identifié par un numéro unique jamais répété, gravé dans le verre.

Ce numéro est repris sur un certificat papier Vergé signé, infalsifiable et filigrané.

Le bouchon, comme au XVIIIème siècle, suivant Ordonnance Royale de 1735, est maintenu, non pas par un muselet métallique, mais par une ficelle suiffée, posée en croix. Le tout retenu par un sceau, gage de l'authenticité et de l'élégance de ce Champagne d'exception.

L'origine 100% Grand Cru lui donne légèreté, vivacité et minéralité exceptionnelles.

Doté d'une robe brillante saumonée, ce Champagne révèle des arômes généreux d'une palette de fruits rouges allant de la framboise à la fraise des bois.

Quelques milliers de bouteilles seulement sont disponibles annuellement dans le monde.



www.plantevigne-dubosquet.com

PLANTEVIGNE-DUBOSQUET

