



CHAMPAGNE  
**GROSS**  
HISTOIRE DE FAMILLE DEPUIS 1954

## Cuvée Rosé Brut

Laissez- vous séduire par la gourmandise et la fraîcheur de cette cuvée savoureusement fruitée,

### ○ LE VIN

- 44% Meunier, 34% Pinot Noir, 22% Chardonnay
- Vendange 2021 dont 48% vins de réserve et 15% vin rouge
- Vinification en cuve inox
- Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox

### ○ LES BULLES

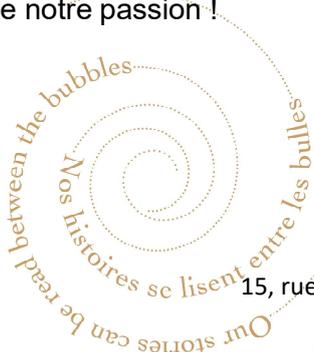
- Mise en bouteille : Avril 2022
- Dégorgement : 11 juillet 2024
- Liqueur d'expédition dosée à 10 g/l
- Production disponible en bouteilles (75cl)

### ○ NOTRE EXPLOITATION

Vignerons passionnés et engagés, notre exploitation familiale est certifiée viticulture biologique depuis août 2024. Notre Terroir 1<sup>er</sup> Cru est situé sur Jouy-les-Reims où le Pinot Meunier domine et à Ecueil où le Pinot Noir est le roi.

Le travail de nos vignes et la qualité de nos raisins sont placés au cœur de nos préoccupations car c'est la clé pour élaborer un champagne à la hauteur de nos attentes et de notre Terroir.

Apprendre, se perfectionner, exceller entre tradition et innovation: voilà ce qui nous anime chaque jour pour que vous viviez l'expérience de nos champagnes, de notre passion !



Champagne GROSS  
SARL GROSS DESJARDIN  
15, rue des plantes-51390 Jouy-Les-Reims  
03.26.49.75.03  
[www.champagne-gross.com](http://www.champagne-gross.com)  
mail: [info@champagne-gross.com](mailto:info@champagne-gross.com)