



BD'RS

ROSÉ DE SAIGNÉE - BRUT NATURE

La cuvée BD'RS « Rosé de Saignée » est un rosé de macération, 100 % Pinot Meunier, issue de deux vieilles parcelles, l'une de 1960 et l'autre de 1925, sur sols limoneux.

Macération de 22 heures.

Vendange 2018, 20 % en fût de chêne, et 80 % en cuves inox.

Bouteilles produites : 1.952

SO2 Total : 18 mg/l

Dosage : 0g/l

Un rosé fruité, et identitaire.

Vin biologique, certifié Demeter.

CHAMPAGNE

Bourgeois-Diaz

43 Grande Rue, 02310 Crouettes-sur-Marne, France
Tel: +33 (0) 3 23 82 18 35 – bourgeois-diaz@wanadoo.fr

