



CHAMPAGNE DOUGE

..... NEUVILLE-SUR-SEINE



VAL BAURY

OSEZ LA COULEUR !

..... MILLÉSIME 2016

ASSEMBLAGE	100% PINOT NOIR
MISE EN BOUTEILLE	MAI 2017
DÉGORGEMENT	SEPTEMBRE 2020
DOSAGE	0 G/L

VAL BAURY est un rosé de saignée vinifié en fût à partir de la cuve de macération d'une parcelle unique.

Du Pinot Noir, ici nous avons extrait la couleur par passion pour construire un vin profond et charnel.

.....

ŒIL **ROBE RUBIS INTENSE AUX REFLETS ROSÉS.**

NEZ **NEZ COMPLEXE SUR DES NOTES DE CERISE, DE FEUILLE D'AUTOMNE FROISSÉES, DE FRUITS À L'ALCOOL.**

BOUCHE **LA BOUCHE EST CHALEUREUSE ET STRUCTURÉE, UNE POINTE ÉPICÉE DE GIROFLE, DE RÉGLISSE SE RÉVÈLE EN FINALE. VIN DE REPAS, NE PAS SERVIR TROP FRAIS (12°C).**

30 BIS RUE DU VERGER 10250 NEUVILLE-SUR-SEINE

06 86 68 78 42 | 06 87 01 31 60 | CONTACT@CHAMPAGNE-DOUGE.COM

WWW.CHAMPAGNE-DOUGE.COM