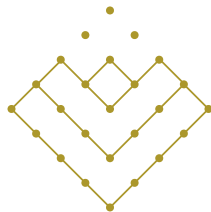




CHAMPAGNE
HÉLÈNE BEAUGRAND
MONTGUEUX



LE ROSÉ HENRIETTE



LE ROSÉ HENRIETTE

TERROIRS : Montgueux
SELECTION PARCELLAIRE : ZP88 + ZO46 - Mi- Coteaux
EXPOSITION : Sud – Est
SOL : Calcaire tendre *Turonien* et Silex - 90 millions d'années
ASSEMBLAGE : 100% Meunier
VINIFICATION : Cuve
FERMENTATION MALOLACTIQUE : Terminée
VIEILLISSEMENT LATTES : 36 mois minimum
TIRAGE : 27 Mars 2019
DOSAGE : Extra-Brut 3 g/l

3100 Bouteilles

ELABORATION : EARL Hélène Beaugrand
4 rue Léon Beaugrand-10300 Montgueux-FR

RM-30899-01

PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

