



CHAMPAGNE
BONNET-GILMERT



Rosé de Saignée
PERLE DE ROSÉ

Elaboré par macération de cépages Pinot Noir et Pinot Meunier, ce champagne brut «Perle de Rose» d'une robe rouge vif est un fleuron.

A déguster à l'apéritif ou en fin de repas avec un dessert aux fruits rouges ou au chocolat. Il sera le complice idéal de votre table.

 6 g/L

Champagne Bonnet Gilmert
10 Bis rue de la Côte - 51190 OGER (Marne)

Port. : 06 22 68 13 63

Mail : contact@champagne-bonnet-gilmert.com

www.champagne-bonnet-gilmert.com