



CHAMPAGNE

Infinite Eight

La Collection **BRUT INFINITE** décline ici un rosé dit « d'assemblage », l'une des deux méthodes autorisées en Champagne pour obtenir un vin rosé.

La robe est d'un rose saumon assez vif. Le nez est frais et tend sur des notes de fruits rouges. La bouche apporte équilibre, fraîcheur et rondeur. Cet assemblage s'associe parfaitement en dessert, idéalement avec une tarte aux fraises.

*The **BRUT INFINITE** Collection offers here a rosé, called « Assemblage », one of the two methods authorised in Champagne to obtain a pink-colored wine.*

The color is a bright pinky salmon. The nose is fresh and tends towards red fruit notes. The mouth brings balance, freshness and roundness. This blend is perfect as a dessert, ideally with a strawberry tart.

Cuvée **BRUT INFINITE ROSÉ** | dosage 8 g/L

Température de dégustation | 4-6°C

Tasting Temperature | 4-6°C [40°F]

10% de vins rouges AOC Champagne	CHARDONNAY	10%
10% AOC Champagne red wines	PINOT NOIR	45%
	MEUNIER	45%

88 Pts

Gilbert & Gaillard
2021



CHAMPAGNE|INFINITE**8**.FR

| contact@champagne-infinite8.com |

19 RUE DE REIMS | 51390 VILLEDOMMANGE | FRANCE

BRUT
INFINITE ROSÉ