

Un trésor synonyme de famille, transmission et savoir-faire.



 entre 8° et 10°C

CUVÉE VICTOIRE BRUT ROSÉ



Vinification

Terroir : Chardonnay - Côte des Blancs
Pinot Noir et Pinot Meunier - Montagne de Reims.

Assemblage :

40% Pinot Noir

50% Chardonnay

10% Meunier

15% de vin rouge AOC Champagne

Dosage : 10 g/l



La dégustation

Robe : Une robe d'un or rose soutenu est sublime.

Nez : Un nez est très délicat avec des notes élégantes de fruits rouges.

Bouche : Une structure est subtilement fruitée (fraise) avec un bel équilibre et une générosité qui se dévoile instantanément.



Recommandations

Conservation : À conserver jusqu'à 5 ans.

Moment de dégustation : Un allié parfait de l'apéritif au dessert pour rendre unique chaque instant.



En 1989, Jean-François et Christophe Rapeneau ont souhaité transmettre leur savoir-faire avec une cuvée d'exception : La Cuvée Victoire. Issue du vignoble familial, elle est élaborée avec une sélection méticuleuse de terroirs majoritairement classés Premier Cru. La bouteille est un hommage au flacon unique et originel du XVIII^{ème} siècle.