

# Cuvées Camille

## Brut Rosé

Un regard qui nous fait pâlir,  
une caresse qui nous fait rougir.

Ce Champagne sensuel se déguste  
dans l'intimité de ceux qui sont  
chers à notre cœur.

Appréciez l'instant, le plaisir immé-  
diat, l'intensité de la couleur rose  
soutenue d'où émane un joli cordon  
de fines bulles à la surface.

Nous sommes dans un univers  
de séduction où le parfait  
assemblage des terroirs Grands  
Crus d'Ambonnay et d'Avize  
révèle finesse et générosité.



Cépages :	Chardonnay 90% Pinot noir 10%
Terroirs :	Avize Grand Cru Ambonnay Grand Cru
Assemblage :	2010 et 2011
Richesse moyenne en sucre :	10.30%vol
Acidité :	7,55 gH2SO4/l
Dosage :	6,5 g/l.

[www.champagnecamille.com](http://www.champagnecamille.com)  
+33 (0) 3 26 57 52 30



l'instant.