

Appellation d'Origine Rosé des Riceys contrôlée

**Vue :**

Le vin porte une robe rosée soutenue, éclatante, aux reflets rubis, limpides avec des larmes épaisses.

**Nez :**

Le nez est ouvert et présente un éventail d'odeurs avec des notes fruitées intenses de mûre, de groseille et de cerise noire.

Un vrai délice pour l'amateur de fruits rouges, la griotte ou la liqueur de cassis sont les descripteurs les plus adaptés au second nez, après aération. La noix de muscade et la pâte d'amande font partie de l'incroyable panel aromatique de ce vin.

**Bouche :**

La bouche développe une attaque généreuse soutenue par une fraîcheur toute en onctuosité. Le fruit concentré et gourmand se trouve porté par une bouche fondante.

Très ample, c'est une gourmandise qui réclame un mets de choix.

**Accord mets / vins :**

« Une caille rôtie aux Airelles ou bien un saumon fumée en gelée avec des baies roses et groseilles. L'envie, voilà ce qui m'a dirigé vers cette recette. Les arômes du vin rejoignent ceux du plat, les papilles également seront en harmonie avec lui. »

**Philippe Defleur**, Ancien sommelier du Plaza Athénée, 3 étoiles Michelin, et de La Tour d'Argent 1 étoile Michelin ainsi que du Palais de l'Élysée.

 [SITE INTERNET ROSÉ DES RICEYS](#)

“

## Le vin Rosé des Riceys n'a qu'un défaut : sa rareté :

Issu d'une vendange traditionnelle, le vin n'est élaboré qu'en année ensoleillée. Le vin rosé des Riceys, une production champenoise unique et prestigieuse. Le vignoble de « l'appellation d'origine contrôlée » est situé sur la seule commune des Riceys. Le rosé des Riceys, vin tranquille, est élaboré avec des raisins de Pinot Noir provenant de coteaux pentus et bien exposés. Sur les 866 hectares bénéficiant de l'Appellation Champagne, Coteau Champenois, seulement 350 sont classées en Appellation A.O.C Rosé des Riceys. Les vieilles vignes sont plus appropriées à l'élaboration de ce vin (entre 30 et 50 ans).



*L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération!*

[Retour](#)