

Cuvée ROSÉ

Appellation Champagne contrôlée

Notre vision du champagne rosé, fruité et gourmand.

Vue :

D'une robe rose intense et brillante s'échappe un chapelet de fine bulles éclatants à la surface comme une invitation à la dégustation. Les reflets pourpres visible en périphérie du disque argenté nous laisse imaginer le fruité de ce vin.

Nez :

D'un 1^{er} nez gourmand, on perçoit des fruits rouges frais typé Pinot Noir. Le fruité est éclatant, il s'ouvre sur des notes de framboises, de cerises mais surtout de fraises des bois.

Derrière cette purée de fruits rouges, des notes fumés et mentholés viennent rafraichir l'aromatique franchement estivale.

Bouche :

La bouche est un véritable mariage entre le fruit et la structure. Le vin opulent soutient le fruité jusqu'à une finale vineuse et suave.

Le Chardonnay présent pour 10% dans l'assemblage dominé par le Pinot Noir confère au vin tension et minéralité.

Accord Mets / Vins

Rafraichit à 5-6°C lors de vos réceptions, il sera superbe en compagnie d'amuse-bouche au saumon fumé, ou bien d'un jambon fumé de prestige.

Un fruit si éclatant permettra une alliance parfaite avec une tarte aux fruits rouges de saison servie avec un coulis de framboise.



FRUITS ROUGES INTENSES / CARACTÈRE / FRIAND / TYPICITÉ

Cuvée ROSÉ
Appellation d'Origine contrôlée Champagne

FICHE TECHNIQUE

<u>Terroir :</u> <ul style="list-style-type: none">- Le vignoble d'un âge moyen de 25 ans est installé sur les communes des Riceys et de Channes- Il est installé sur un sol argilo-calcaire ancré sur des marnes calcaires de l'époque du Kimméridgien.	<u>Vigne :</u> <ul style="list-style-type: none">- Travail du sol par labour- Plantation haute densité 8 000 à 10 000 plants / hectare- Taille en Guyot et Cordon de Royat- Plants Sélectionné en « sélection massale »- Vendanges manuelles avec tri sévère de la vendange
<u>Vin :</u> <ul style="list-style-type: none">- Véritable Rosé de Saignée obtenu par Macération de 72h de raisins de Pinot Noir- Fermentation Malo lactique à 100%- Dosage entre 10 et 12 g/L- Filtration et stabilisation tartrique- Degrés alcoolique = 12 % vol	<u>Assemblage :</u> <ul style="list-style-type: none">- 100 % Pinot Noir des Riceys
<u>Embouteillage :</u> <ul style="list-style-type: none">- Mise en bouteille à la propriété- Vieillissement 2 ans sur lattes- Bouchon technologique sans risque de goût de bouchon- Quantité Annuelle = 15 000 bouteilles	<u>Dimensionnement :</u> <ul style="list-style-type: none">- Cartons de 6 bouteilles- Dimensions 32 * 25 * 19 cm- Poids 10.5 kg- Palette Europe de 420 bouteilles- Dimensions 80 * 120 * 150 cm- Poids 740 kg

Numéro RM = 34381

Numéro d'Accise = FR 096452 E 166