

ROSÉ BRUT

*Rosé d'assemblage à majorité Pinot Noir,
entre 14 et 18% Chardonnay et entre 8 et 12 %
Coteaux Champenois.*

VITICULTURE

- Âge moyen des vignes : 30 ans.
- Terroir : Aube, partie le plus méridionale de la Champagne. Sols et sous-sols argilo-calcaires.
- Altitude : entre 250 m et 320 m.
- Climat : Continental à tendance océanique.
- Densité de plantation : 8650 pieds/ha.
- Rendement : environ 10500 kg/ha ou 62 Hl/ha.
- Conduite des vignes : conduite en lutte raisonnée avec rationalisation des traitements phytosanitaires, palissage manuel et labourage régulier ce qui permet à notre exploitation d'être certifiée HVE niveau 3 (Haute Valeur Environnementale).
- Vendange strictement manuelle.

VINIFICATION

- Pressurage de la vendange en grappes entières par pressoirs pneumatiques.
- Fermentations, alcoolique et malo-lactique, en cuves Inox thermo régulées.
- La couleur rosée est obtenue par assemblage avec du Côteaux Champenois (entre 8 et 12%).
- Vin assemblé avec plusieurs années de récolte.
- Vieillessement 24 mois minimum sur lattes après mise en bouteille.
- Dosage au dégorgement 9g/l.
- Commercialisation des bouteilles après 12 semaines minimum de dégorgement.
- Servir frais mais non glacé soit 7°C.
- Disponible en demi-bouteilles et bouteilles, cartons de 6 flacons.

DÉGUSTATION

ROBE

Belle effervescence, une robe limpide d'un joli rose intense.

NEZ

Quand le charme s'allie à la fraîcheur, on obtient ce savoureux mélange de fruits frais, de cerise, de griotte, de fraise et de framboise allié à des arômes de fruits blancs de type pêche blanche et poire. Ce champagne rosé procure une belle sensation de gourmandise et de finesse aromatique.



GOURMAND

INTENSE

FRUITÉ

SOUPLESSE

BOUCHE

L'attaque est souple et intense sur le fruit. Une merveilleuse gourmandise qui charmera par sa surprenante légèreté et sa délicatesse vivifiante, à recommander sur un apéritif ou bien sur des viandes rôties au four.

