
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT

Blanc de noirs

ÉLABORATION

CÉPAGE :

100% Pinot Noir

ASSEMBLAGE :

83 % de vins issus de la vendange et 17 % de coteaux champenois élaboré par nos soins

TERROIR :

Le vignoble d'un âge moyen de 25 ans s'étend sur environ 12 hectares sur des parcelles bien exposées et extrêmement calcaires où le Pinot Noir trouve sa plus belle expression et permet de produire des vins aromatiques et très élégants. Culture raisonnée (certification HVE)

DEGRÉ :

12°

VINIFICATION :

Cueillette à la main uniquement , pressoirs mécaniques à faible pression, Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées, pas de fermentation malolactique

VIEILLISSEMENT :

2 ans minimum sur lies de fermentation

Dosage : 11 gr/l

6 mois minimum de délai entre le dégorgement et la vente

DÉGUSTATION

OEIL :

Couleur rosée, fines bulles

NEZ :

Fruité, légers arômes de fraise, généreux

BOUCHE :

Arômes de fruits rouges, très gourmand en gardant une belle fraîcheur et longueur

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

Entre 7°C et 9°C

ACCORDS METS ET VINS :

À vocation apéritive ou dessert aux fruits rouges



* Disponible en bouteilles et en magnums