

Rosé Sec

Cépages :

90% Pinot Noir - 10% Pinot blanc-

Terroir :

Argilo-calcaire Kimméridgien

Année de vendange :

100% 2022

Dosage :

19g/litre

Vinification :

Entre 8% et 10 % de notre coteaux champenois compose l'assemblage de ce Rosé. Il est issu d'une vendange triée minutieusement puis égrappée. Celle-ci macère durant plusieurs jours afin d'extraire cette couleur et ces fruits frais recherchés. Une fois assemblé, le vin est stabilisé au froid puis filtré avant d'être mis en bouteilles.

Tirage :

Mai 2023

Dégustation :

Une jolie robe abricot clair et de fines bulles persistantes.

Le nez est élégant et fruité avec des notes de fleurs de cerisier, d'orange.

La mise en bouche dévoile une douce sucrosité, on y retrouve la pâte de fruits, la gelée de framboise. Cette vinosité équilibrée apporte un final désaltérant.

Accord mets/vin :

A déguster frais à l'apéritif ou avec un dessert aux fruits ou au chocolat, et pourquoi pas en accompagnement d'un roquefort...

Contenants :

Demie Bouteille (0.37 cl)

Bouteille (75 cl)

Magnum (150 cl)

Distinctions :

Médaille d'Or au concours des Féminales 2021, 2022 et 2023

Médaille d'Argent au concours des Vinalies Nationales 2021 et 2023

Médaille d'Or au concours des Vinalies 2024

Toujours conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.
A servir entre 6 et 8 °C - Lot N°171

