

ROSÉ FÛTÉ

BRUT NATURE – ROSÉ de SAIGNÉE



CÉPAGE :

100% Pinot Noir

Vendanges 2019 uniquement : égrappage, macération des baies en foudre 30 à 36h (sans pressurage)

ORIGINE :

Parcelle Lieu-Dit « Les Bouilly-Pots » située sur la commune de Villenaux-la-Grande.

Terroir argilo-calcaire

DOSAGE : 0 g/l BRUT NATURE

VINIFICATION :

8 mois de vieillissement sur lies en cuve inox 50% et 8 mois en fûts de chênes neufs (50%), pas de filtration, pas de passage au froid, soutirage la veille du tirage.

Fermentation malolactique.

Tirage : Mai 2020.

DÉGUSTATION :

Fruit d'une viticulture VDC avec zéro herbicide, cette cuvée est un Champagne aux subtils arômes de fruits rouges et de notes boisées. Parfait pour accompagner des viandes rouges grillées ou des desserts à base de chocolat. fruité, rempli de gourmandise

SERVICE

10°C - 12°C dans un seau à glace avec de l'eau fraîche et quelques glaçons.

FLACONNAGE : bouteille 75 cl

Magnum(1,5 l) et Jéroboam (3 l) sur demande.

Ce Champagne de caractère bien « fûté » accompagnera parfaitement tous vos moments entre amis

