ROSÉ DE SAIGNÉE

100% Pinot Noir	Cueillette sélective	Vin de goutte
Macération de 24 à 36 heures	5 ans de vieillissement en caves	
Repos supplémentaire après dégorgement	Dosage : 6 gr/L	

Vignoble :

Sélection des plus beaux terroirs de la Montagne de Reims, parmi lesquels :

- Premier Cru : Ludes, Chigny-les-Roses, Montbré, Taissy
- Grand Cru : Mailly-Champagne, Verzenay, Verzy

Vinification :

Récolte manuelle sélective, à maturité optimale pour obtenir une belle concentration aromatique et phénolique.

Éraflage, mise en cuve et macération des raisins durant quelques dizaines d'heures. Couleur naturellement obtenue lors de la macération des baies entières dans leur propre jus : une fois la couleur souhaitée atteinte, on "saigne" la cuve, c'est-à-dire que l'on prélève uniquement le jus sans presser les peaux. Fermentation alcoolique à basse température (17°C-20°C) et fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées.

Seconde fermentation en bouteille dans nos caves à 15 mètres de profondeur, à une température constante de 11°C, idéale pour la prise de mousse, assurant une effervescence fine et persistante.

Dégustation :

Œil : Robe rubis. Bulles fines et persistantes.

Nez : Expressif et généreux, révélant des arômes de fruits rouges macérés (framboise, cerise griotte) ainsi que des notes de cassis et de mûre.

Bouche : La bouche est ample, avec une attaque vive et une bulle fine. Les saveurs de fruits rouges explosent, offrant une sensation gourmande et généreuse. Le Pinot Noir apporte une belle structure tannique qui équilibre la fraîcheur et la puissance, tandis que des notes de prune et de fruits des bois s'ajoutent à la palette aromatique.

Accords mets & vins :

Cette cuvée s'accorde parfaitement avec un carpaccio de bœuf, un tartare de thon aux agrumes ou un magret de canard aux baies rouges.

Conditionnement :

Bouteille (75 cl)

Récompense :

Wine Enthusiast : 90/100