

LES ROSIERS « Saignée » Extra-brut

Une parcelle « Les Rosiers », un cépage « Le Pinot Noir » et un seul millésime ont donné naissance à ce Champagne unique et exclusif.

Ce rosé puise sa substance et son fruité par une courte macération (la saignée) du jus avec les pellicules de raisins.

Cette méthode très rare en Champagne donne des rosés plus vineux et complexes dédiés à la table. Ce Champagne, bâti pour la table s'accordera parfaitement sur un chapon farci. Les accords basés sur les desserts aux fruits lui vont très bien.



Fiche technique de cette cuvée :

Cépages : Pinot noir 100 %

Cru : Venteuil, parcelle « Les Rosiers »

Assemblage : Année 2014

Vinification : Macération péliculaire de 46 heures et vinification en fûts, sans fermentation malo-lactique, non collé, non filtré.

Mise en bouteille : Avril 2015

Dégorgement : 3 mois avant commercialisation

Dosage : 4 g/l

Gault et Millau 2016: 15/20

Eichelmann Champagne guide : ★★★★★

Bettane & Desseuve : 15/20

Guia Melendo del Champagne : 90/100

Guide Hachette : ★

Robert Parker : 89/100