

## CUVEE ROSE - BRUT - PREMIER CRU

Fiche technique – au 1<sup>er</sup> décembre 2017

### Assemblage

40% de Chardonnay  
30% de Pinot Meunier  
30% de Pinot Noir.  
Vin de base récolte 2013 - Rouge 2009.

### Terroir

Vignobles situés sur les communes de Hautvillers, Dizy, Mareuil sur Aÿ.

### Sol

Argilo-calcaire sur craie à bélemnites.  
Cette craie emmagasine et restitue la chaleur solaire. Elle assure le drainage des eaux en excès et restitue l'humidité en été. Elle stocke les principaux minéraux qui donnent au raisin sa forte teneur en ester.

### Vignes

Age moyen des vignes de 25 ans.  
De 8 300 à 10 000 pieds par hectare, tailles Chablis et Cordon de Royat.

### Récolte

Vendanges manuelles en septembre, transport en caissettes ajourées.  
Pressoirs hydrauliques de 4 000 kg.

### Vinification

Débouillage statique de 15 à 20 heures. Vinification parcellaire.  
Fermentation en cuves de petits volumes thermorégulées,  
Fermentation malolactique réalisée, stabilisation par le froid et repos pendant trois à quatre mois.  
Rosé réalisé par assemblage de coteaux champenois rouges, mise en bouteilles quatre à six mois après récolte.

**Flaconnage** : Bouteille de 750 ml.

**Degré alcoolique** : 12,5% vol.

**Dosage** : 9 g/l

### Dégustation

Robe lumineuse, rose soutenu virant sur l'orangé, bulles fines  
Nez fruits rouges matures, griotte, fraise  
Bouche souple (Meunier) et fraîche aux parfums de fruits rouges, mure et griotte, beaucoup de finesse (1/3 de Chardonnay), note citronnée en fin de bouche

