

CUVEE ROSE - BRUT - PREMIER CRU

Scheda tecnica



Assemblaggio

30% di Chardonnay

40% di Pinot Meunier

30% di Pinot Noir.

Vini di base della raccolta 2013 – « coteau champenois » rosso 2009.

Terroir

Vigneti situati sui comuni di Hautvillers, Dizy, Mareuil sur Aÿ

Terreno

Argilo-calcareo su gesso a belemnita.

Questo gesso accumula e poi restituisce il calore solare. Facilita il drenaggio delle acque in eccesso e restituisce l'umidità durante l'estate. Stocca i principali minerali che danno all'uva il suo forte tenore in estere

Vigne

Età media delle vigne : 25 anni.

Dagli 8 300 a 10 000 ceppi per ettare, potatura Chablis e Cordon de Royat.

Raccolta

La vendemmia viene effettuata manualmente a settembre, il trasporto si fa con delle cassette traforate. Torchi idraulici di 4 000 kg.

Vinificazione

Sfangamento statico da 15 a 20 ore. Vinificazione parcellare.

Fermentazione in tini termoregolati di piccoli volumi. Fermentazione malolattica realizzata, stabilizzazione con il freddo e riposo per tre a quattro mesi. Rosé realizzato con assemblaggio di coteaux champenois rossi, con imbottigliamento quattro a sei mesi dopo la vendemmia.

Confezionamento : Bottiglie da 750 ml.

Gradazione : 12,5% vol.

Dosaggio : 9,6 g/l

Degustazione :

Con la forte presenza di uva pinot noir, il nostro rosé è molto sottile e fruttato (ribes nero / »cassis », lampone) .

Il terzo di chardonnay gli dà la finezza. Il pinot noir gli conferisce un' ottima lunghezza. Colore ramato .