VINS TRANQUILLES

ROSÉ DES RICEYS

« Chanseux »

VENDANGE 2018

Disponible en :
Bouteille 75cl

Élaboration

- **Assemblage :** 100 % Pinot Noir
- **Origine :** Lieu dit « Chanseux »
  Terroir des Riceys (dans la Côte des Bar)

- **Foulage :** Modéré aux pieds des premiers raisins (25 %)
- **Vinification :** Grappes entières
- **Macération** : Courte et stoppée dès qu'apparaît le fameux « goût des Riceys »

- **Fermentation alcoolique :** Cuveau en bois
- **Fermentation malolactique :** 100 %

Dégustation

Couleur délicate typique d'un Rosé des Riceys.
Au nez, des arômes de fraise mûre et de fraise des bois fraîche : un joli fruité accompagné de notes de bâton de réglisse.
Bouche fraîche, fruitée et souple.

Le terroir de Chanseux, tout en finesse, s'exprime nettement au travers de ce vin.

Arômes clés : Compotée de fruits rouges, notes réglissées légèrement mentholées

Sensations : Soyeux, souple, fondu

Accords : Tapas, agneau, cèpes, Chaource…

Conseil : Servir à 10-12°C

Vendange 2018

Une excellente année pour une maturité et un état sanitaire exceptionnels.
Les conditions de récoltes idéales ont permis d'obtenir des vins très juteux et structurés.

Nos engagements

- Viticulture durable en Champagne
- Rendement limité
- Tri méticuleux à la vendange
- Fûts de Chênes issus des forêts de Champagne
- Service Qualité ISO 22000 et ISO 14001

CHAMPAGNE-DEVAUX.FR
+33.(0)3.25.38.30.65
contact@champagne-devaux.fr