

Vin tranquille

ROSÉ DES RICEYS « CHANSEUX »

Vendange 2019

ÉLABORATION

Assemblage
100% Pinot Noir de la vendange 2019

Terroir, origine principale
Parcelle de vieilles vignes sur le lieu-dit « Chanseux », terroir des Riceys (Côte des Bar)

Foulage
Modéré aux pieds des premiers raisins (25%)

Macération en grappes entières
Courte et stoppée dès qu'apparaît le fameux « goût des Riceys ». Élevage sur lies pendant 10 mois.

Fermentation alcoolique et malolactique
En cuve thermorégulée

Édition limitée numérotée
1 667 bouteilles

VENDANGE 2019

Cette année s'est distinguée par une préservation remarquable de l'acidité ainsi qu'une excellente synthèse des précurseurs d'arômes, résultant en une palette aromatique tout à fait captivante.

DÉGUSTATION

Couleur rouge clair de l'appellation Rosé des Riceys avec des reflets légèrement tuilés.
Le premier nez présente des arômes rappelant le Pinot Noir des Riceys avec des notes réglissées et de fraise écrasée.
On retrouve aussi des notes de bois brûlé refroidi.
La bouche est tout en délicatesse avec des notes de fruits rouges, finissant sur une belle longueur.

Arômes clés : réglisse, fraise mûre

Sensations : délicat, soyeux

Accords : fromage Chaource, fricassée de cèpes, côte d'agneau...

Conseil de service : servir à 10-12°C

ENGAGEMENTS DE NOTRE MAISON

Vignes majoritairement âgées de plus de 15 ans

Viticulture Durable en Champagne

Tri méticuleux à la vendange