


Vin tranquille

# ROSÉ DES RICEYS « VAL BAZOT »

*Vendange 2022*

## ÉLABORATION

**Assemblage**
100% Pinot Noir de la vendange 2022

**Terroir, origine principale**
Parcelle de vieilles vignes sur le lieu-dit « Val Bazot », 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**
1 200 bouteilles

## VENDANGE 2022

2022 nous a permis de récolter des raisins présentant une très belle maturité organoleptique.

## DÉGUSTATION

Très belle couleur représentative du Rosé des Riceys.
Le nez présente à la fois des arômes fruités et fumés.
Cela donne au vin beaucoup de présence avec une élégante puissance. On y retrouve beaucoup de fruits rouges comme la cerise noire et la fraise mûre.
La bouche possède une belle structure avec beaucoup de gourmandise. On croque dans le fruit rouge tout au long de la dégustation. La finale est gourmande et réglissée, avec beaucoup de fraîcheur.

**Arômes clés** : cerise noire, fraise, réglisse

**Sensations** : élégance, gourmandise, fraîcheur

**Accords** : volaille farcie, andouillette, coq au vin...

**Conseil de service** : servir à 10-12°C

## RÉCOMPENSE

**1 étoile (pour le millésime 2019)**
Guide Hachette - FR - 2024

## ENGAGEMENTS DE NOTRE MAISON

Vignes majoritairement âgées de plus de 15 ans

Viticulture Durable en Champagne

Tri méticuleux à la vendange