



Disponible en bouteille 75cl

ÉLABORATION

Assemblage : 100% Pinot Noir.

Origine : lieu-dit « Chanseux », terroir des Riceys (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 ».

Élevage sur lies pendant 10 mois.

Fermentation alcoolique : 100% cuve inox.

Fermentation malolactique : 100% cuve inox.

Édition limitée numérotée : 1 667 bouteilles.

NOS ENGAGEMENTS



Viticulture durable en Champagne.



Tri méticuleux à la vendange.



Fûts de chêne issu des forêts de Champagne.



Certifications ISO 22000 et ISO 14001.

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, côtes d'agneau.

Conseil : servir à 10-12°C.

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.