

ROSE DE SAIGNEE EXTRA BRUT

AOC Champagne

INFORMATION

Appellation : AOC
Champagne

Cépage : Meunier

Alcool : 12%

Certification : Arterra

Bio : Non



VINIFICATION

Méthode : Composition :
100% Meunier
Dosage : Compris entre 2 et 5
g/l
Vendange : 2018
Date de dégorgement : en
fonction du calendrier lunaire

TERROIR

Vignoble situé sur la
commune Le Breuil.
Sol : argilo limono calcaire,
caractéristique de la Vallée
de la Marne.
Exposition : sud/sud ouest
Vignes : Parcelle « La Brousse
» – Le Breuil, âge moyen 52
ans.
Méthodes de travail dites «
alternatives », en accord avec
le calendrier lunaire

RÉCOLTE

Vendanges manuelles avec
suivi et contrôle de maturité.
Égrappage à 90%.

VINIFICATION

Parcelle en cuves inox ou



TERROIR

Région Viticole :
Champagne

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe rose profond.

Nez : Nez gourmand et
concentré, présentant un
caractère légèrement évolué
allant du fruit rouge confit
aux épices douces.

Bouche : la bouche friande
et suave développe des
saveurs de figues, prunes et
fève de Tonka, la finale est
persistante à souhait.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 11°

Accords mets et vins :
Cuisine fusion, asiatique, thaï,
épicée.
Fromage pâte persillée
Viandes rouges
Gibier

Garde :

ROSE DE SAIGNEE EXTRA BRUT

AOC Champagne

acier émaillé. Sans fermentation malolactique.

Mise en bouteille en 2019 avec suivi de la seconde fermentation.

Temps de macération : environ 36 heures

Après un vieillissement moyen de 40 mois en bouteille, chaque cuvée est dégorgée à une date favorable du calendrier lunaire. Celle-ci est indiquée sur la contre étiquette.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6