



HÉRITAGE

Rosé de Meunier - BIO - Sans sulfite ajouté

VIGNOBLE

- Vignoble de la Vallée de la Marne : Cuisles, parcelle " le bout de la ville"
- Sol : argileux (illite)
- Age des vignes : 50 ans

VINIFICATION

- Assemblage cépage : 100% meunier - rosé de macération 24H
- Assemblage année : 2019 - Levures Indigènes - vendanges Bio- sans sulfite ajouté à la vinification
- Nombre de bouteilles produites : 3200
- Fermentation alcoolique : Oeuf de béton -Argile 17HL
- Fermentation malo-lactique : oui
- Elevage : Oeuf de béton -Argile 17HL
- Vieillessement en cave : 24 mois sur lies
- Dosage : Brut Nature

Disponible en bouteilles (75 cl).



DEGUSTATION

La robe couleur framboise est couronnée d'un magnifique cordon de bulle, épais et bien blanc. La présentation suggère la richesse et la générosité.

Le premier nez propose des arômes de fruits fondants et acidulés (mûre, framboise, orange sanguine) et d'épices (régλισse, vanille, poivre). Il s'agit d'un nez qui suggère l'odeur d'un verger à la fin de l'été.

L'attaque en bouche est vive et fruitée... une certaine gourmandise fraîche .

La finale est vive, longue (8 secondes), et propose de beaux amers, une astringence veloutée. Elle se termine sur la fraîcheur. Ce champagne rosé s'inscrit dans la famille des champagnes de gastronomie. Expressif, généreux et structuré, il représente son cépage avec beaucoup de personnalité.

Le rosé de meunier invite à la convivialité et à la découverte. Servi entre 10 et 12°C et dans une flûte bien galbée, il accompagnera des gougères aux noisettes ou aux amandes grillées, un jambon de parme , des gambas roties , une poêlée de saint jacques .