

CUVÉE HÉRITAGE ROSÉ MILLESIMÉ

Geassembleerde Rosé

*55% Chardonnay, 36% Pinot Noir
en 9% de Coteaux Champenois.*

VITICULTUUR

- Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 30 jaar.
- Terroir: Aube, het meest zuidelijke deel van de Champagne. Ondergrond en bovenlaag klei, krijt, mergel en kalksteen.
- Hoogte: tussen 250 m en 320 m.
- Klimaat: landklimaat met een lichte zee invloed.
- Plantdichtheid: 8650 wijnstokken / ha.
- Opbrengst: ongeveer 10.500 kg / ha of 62 Hl / ha.
- Wijnbouw: duurzame behandeling en beperkte bestrijding met fytosanitaire producten, handmatig uitbuigen (palissage) en regelmatig ploegen waardoor onze exploitatie HVE-niveau 3 (hoge waarde Milieu) gecertificeerd is.
- Druivenpluk uitsluitend handmatig.

VINIFICATIE

- Persen van de hele druiventrossen met behulp van pneumatische persen.
- Productie van dit gamma alleen met sap van eerste persing: le jus de Cuvée.
- Fermentatie, alcoholische en malolactische- / melkzuurgisting in thermisch geregelde roestvrijstalen vaten.
- De rose kleur wordt verkregen door een assemblage met Côteaux Champenois (tussen 8 et 12%).
- Na botteling minimaal 48 maanden rijping sur lis.
- Dosage bij de dégorgement 8 g/l.
- Verkoop van flessen minimaal 12 weken na de dégorgement.
- Serveer gekoeld maar niet ijskoud, 7 ° c.
- Beschikbaar in fles en magnum, dozen van 6 flessen of 3 magnums.

DEGUSTATIE

KLEUR

Een lichtroze tint met framboos reflecties begeleidt een romig en stevig schuim.

AROMA

Een zeldzaamheid onder de zeldzaamheden, deze millésime rosé heeft een expressief aroma met tonen van rood fruit zoals aardbei en framboos, die zich manifesteren als smaak-compote.



ROND
GOURMAND
EXPRESSIEF
FRUITIG

Een vleugje zoetheid dat geaccentueerd wordt door tonen van zouthout en lila.

SMAAK

Van de verfijnde bubbels ontsnapt een subtiele frisheid en een breed assortiment aan rood fruit smaken zoals framboos en braam. Een gestructureerde en gourmand wijn die zal verleiden tijdens een aperitief of bij vleesgerechten.

