ROSÉ BRUT

Een assemblage van hoofdzakelijk Pinot Noir, tussen 14 en 18% Chardonnay en tussen 8 en 12% Coteaux Champenois.

GOURMAND

INTENS

FRUITIG

SOUPEL

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 (Haute Valeur Environnementale) gecertificeerd is.
- Druivenpluk uitsluitend handmatig.

VINIFICATIE

- Persen van de oogst in hele druiventrossen met behulp van pneumatische persen.
- 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%).
- Stille wijn samengesteld uit meerdere oogstjaren.
- Na botteling minimaal 24 maanden rijping sur lis.
- Dosage bij de dégorgement 9 g/l.
- Verkoop van flessen minimaal 12 weken na de dégorgement.
- Serveer gekoeld maar niet ijskoud, 7 ° c.
- Beschikbaar in halve fles en fles, dozen van 6 flessen.

DEGUSTATIE

KLEUR

Prachtig bruisend helder en intens roze.

AROMA

Wanneer charme zich verbindt met frisheid, ontstaat deze heerlijke mix van vers fruit, kers, griotte, aardbei en framboos gecombineerd met aroma's van wit fruit zoals witte perzik en peer. Deze rosé champagne geeft aromatische finesse en gourmandise.

SMAAK

De aanzet is soepel en intens op het fruit. Een gourmandise die zal bekoren met zijn verrassende lichtheid en verkwikkende delicatesse. Aan te bevelen bij een aperitief of bij geroosterd vlees.

Champagne vigneron indépendant de A à Z !...

Richardot
CHAMPAGNE

Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale