



**APPELATION :** AOC CHAMPAGNE

**CUVEE :** ROSE

**ASSEMBLAGE :** 95 % Chardonnay et 5% Pinot Noir. Champagne obtenu par alliance entre du vin blanc tranquille de Champagne et du vin rouge de Champagne.

**ALCOOL :** 12.5%

**PRODUCTION :** 4 500 bouteilles

**VITICULTURE :** Terroir d'Hautvillers, 1<sup>er</sup> Crus. Sol argilo calcaire. Conduite du vignoble en Viticulture Raisonnée avec travail du sol. Age moyen des vignes 30 ans. Taille chablis et Cordon de Royat.

**VENDANGE :** Contrôle de la maturité à la parcelle. Vendange manuelle avec tri à la vigne.

**VINIFICATION :** Pressurage direct de la vendange sur pressoir coquart traditionnel de 2000 Kg. Chaque cépage est vinifié séparément. Fermentations alcooliques en cuve et fermentations malolactiques totales. Utilisation de levures sélectionnées. Les vins sont ensuite conservés sur lies pendant 3 mois, au minimum, avec léger soutirage si nécessaire. Dégustation à l'aveugle et Assemblage en Février des vins issus de cépages et années différentes.

**VIEILLISSEMENT/DEGORGEMENT :** Elevage sur lattes de 24 mois minimum dans nos caves traditionnelles, cuvée dégorgée 3 mois avant expédition à un dosage de 6g/litre. Bouchon neuf en liège traditionnel.

**DEGUSTATION :** La robe est d'un joli rosé pastel mêlé de nuances légèrement saumonées avec une vive effervescence. Cette cuvée rafraîchissante joue la carte de la séduction avec ses senteurs d'agrumes et ses arômes de fruits rouges. Idéal en apéritif ou pour accompagner vos desserts.

*Se déguste frais, température 8°C, 20 minutes dans un seau à glace, ou 3-4 heures couché dans le bas du réfrigérateur.*