

Rosé de Montagne

TRILOGIE

PREMIER CRU



Bel hommage au vin rouge issu de meuniers, ce rosé d'assemblage est une cuvée séduction, élégamment fruitée à la finale gourmande et subtile.

Appellation:

AOC CHAMPAGNE

Terroir:

Montagne de Reims –1^{er} cru
Chigny-les-Roses,
Rilly-la-Montagne
Ludes

Particularités:

Rosé d'assemblage élaboré à partir de vin rouge issu de Meuniers plantés en 1958, Le microclimat et le terroir spécifique des parcelles assemblées assure un fruité séducteur et une belle fraîcheur.

Composition des sols:

Argilo-calcaire, craie

Cépage:

1/3 meunier
1/3 pinot noir
1/3 chardonnay

Age moyen des vignes:

30-50 ans

Repos en cave:

3 ans

Repos après dégorgement:

4 mois

Engagements environnementaux: Préservation des sols vivants, conduite raisonnée du vignoble, travail du sol et labour. Pas d'insecticide. Test de non-résidu de pesticides, rendements contrôlés (ébourgeonnage strict) Double certification Haute Valeur Environnementale niveau 3 et certification agriculture durable

Vinification:

Pressoir Coquard 4000 et 8000 kg à capacité variable
Doctrine: « aussitôt cueilli, aussitôt pressé »
Cuves thermorégulées. Fermentation malolactique

Dosage:

BRUT – Liqueur à base de vin de réserve et de sucre de canne selon une recette historique et adaptée à chaque cuvée.

Accords:

Saumon, chèvre frais, viandes grillés, desserts aux fruits rouges

Notes de dégustation:

Instants:

Apéritif convivial, barbecue d'été



Or cuivré avec de fines bulles



Groseille, framboise



Fraise fraîche, pâte d'amande, note de cacao

Finale séduisante de subtilité, véritable palette aromatique



