

ROSÉ

GRAND CRU



Terroir
Vendanges
Cépage

Cramant, Chouilly, Avize, Ay
manuelles du 11/09/2023 au 20/09/2023
100 % Chardonnay Grand Cru pour le vin blanc
100 % Pinots Noirs Grand Cru pour le vin rouge

Assemblage

78% vin blanc 2021
22% vin rouge 2021

Vinification
Tirage

FA et FML en cuves, passage au froid
27 avril 2024

Dégorgement

minimum 3 mois avant commercialisation

Dosage

brut: 10 g/L avec notre propre liqueur

Degrés

12,4 % Vol

Acidité Totale

4,9 g H₂SO₄/L

Conditionnement

bouteille

Accord

Pour l'apéritif, avec du saumon ou un dessert au chocolat framboise

Oeil

Belle couleur orangée

Nez

Bonbons acidulés et fruits rouges.

Bouche

Attaque précise et élégante suivie d'une finale légère de cerise griotte et d'une belle fraîcheur