

Rosé de Saignée

"Une déclinaison du Meunier en Rosé de macération."



Cépage

100% Meunier

Dosage

extra-brut
4 g/L

Terroir

Argilo-calcaire, veine d'argile rouge ferrique

Parcelle

"Le Poirier Rouge" située à Talus Saint Prix

Vendange

2022

Age des vignes : 50 ans, court-nouées (faible rendement et petits grains)

Production annuelle : 2 000 bouteilles

Vinification

Raisins cueillis manuellement à la fraîche en recherche d'un optimum sucre/acide

Foulage et éraflage complet suivi d'une macération de 2 à 3 jours

Peu de remontages, pas de pigeage

Décuvage puis fermentation alcoolique spontanée par levures indigènes en cuves émail

Fermentation malolactique non recherchée

Sans collage, sans passage au froid, sans filtration

Élevage

6 mois sur lies avant la mise en bouteille

Vieillessement et potentiel

Vieillit dans nos caves de 24 à 36 mois en bouteille

À consommer dans les 2 ans

Food Pairing

Avec une viande rouge grillée ou rôtie, un thon rouge, filet de rouget, ou encore un dessert fruité

Dégustation

Robe rubis. Nez de fruits noirs et cerise griotte
Bouche fine, aux arômes de fruits frais et de rose. Un style vineux et ample et un équilibre vif et droit.

Service

Servir à 9°C

Format

Bouteille (75cl)



Livres des champagnes 2024 Gault & Millau - 92/100

"Le nez est enthousiasmant avec ses arômes intensément fruités de fraise, de cerise burlat et d'épices poivrées qui restent faîches. En bouche, le fruit se fait exubérant et rappelle le cassis, les baies rouges, la cerise. Une trame amère donne du corps et de la complexité à la matière, avant une finale très plaisante, sur la tension. Un vin qui accompagne sans problème une viande rouge."

