



Brut Rosé

" Le Dessous de la Cabane "

Assemblage : 60% Meunier, 30% Pinot Noir et 10 % Chardonnay avec ~15% de coteau champenois rouge issu du Pinot Meunier vendange 2017.

Terroir : Argilo Calcaire.

Rendement : 65 hl/ha.

Age des vignes : 50 ans.

Vendange : 80% vendange 2017 et 20% vendange 2016.

Dosage : 8 g/l.

Production annuelle : 5.000 bouteilles.

Format : Bouteille (75cl) –Magnum (1,5l).

Vinification :

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

Pressurage traditionnel.

Fermentation alcoolique spontanée en cuves inox et fûts de chêne de plus de 10 ans.

Fermentation malolactique non réalisée.

Élevage : 6 mois sur lies avant la mise en bouteille.

Vieillessement : 2,5 ans en bouteilles.

Potentiel de vieillissement : A consommer dans les 2 ans.

Dégustation :

Robe rose tendre. Nez de fruits rouges frais. Bouche légère rappelant une pâtisserie type fraiser.

Service :

Servir à 9° C

Accompagne l'apéritif et les desserts de fruits s'ils ne sont pas trop sucrés.



« La bulle est agréable et la bouche est fruitée et caressante. Dotée d'une bonne longueur, cette cuvée au dosage marqué pourra être proposée à l'apéritif avec des pruneaux au lard et amandes fumées. »



« Robe saumonée. Le nez délivre à l'aération des notes de petits fruits rouges sur un fond légèrement minéral et fumé. La bouche, charnue, corpulente, possède aussi une jolie fraîcheur et retrouve cette dimension minérale perçue au nez. » 88/100



« Un assemblage identique au brut zéro sélection, avec un dosage en brut et du vin rouge pour la couleur. Une robe pale, un bouquet vineux, fruitée épicé et une bouche charnue et fraîche, à l'unisson du nez. »