

BRUT ROSÉ

Assemblage

45% Chardonnay, 45% Pinot Meunier, 10% Pinot Noir
75% de vin de 18 mois et 25% de vin de réserve
6 crus au cœur des *Coteaux du Petit Morin*, de la *Côte de Sézanne* et de la *Vallée de la Marne* : **Villevénard, Etoges, Broyes, Allemant, Charly sur Marne, Passy Grigny**
30 parcelles... vin rouge issu de vieilles vignes à variétés anciennes

Sols

Argilo-calcaire, marnes et limons fins

Vignes

Agées de 35 ans en moyenne, les plus anciennes sont principalement dédiées à l'élaboration du vin rouge à partir de variétés anciennes (Pinot Noir « lâche»). La conduite traditionnelle et durable du vignoble et la recherche constante du respect de l'environnement est le faire-valoir naturel de la qualité des vins, l'expression du terroir

Vinification

Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées
Stabilisation tartrique à -4°C pendant 12 heures puis filtration fine sur Kieselgur

Vieillessement

18 mois sur lies et 6 mois après dégorgement

Dosage

11g/l

Dégustation

Fruits rouges accompagnés d'une pointe de griottes et pamplemousse, attaque gourmande et fraîche sur des notes d'agrumes

Accords mets/vin

Accompagne les plats aux notes épicées comme le gingembre, l'anis ou le citron, des mets sucrés-salés ou des salades rafraichissantes

