

SPÉCIAL CLUB 2014 ROSE



Terroir

Nous cueillons et vinifions uniquement les raisins de notre propre vignoble. Celui-ci est travaillé selon le cahier des charges de la viticulture raisonnée champenoise. Le domaine est certifié Haute Valeur Environnemental (HVE). Notre cuvée est le mariage de 20% de vin rouge (Pinot Noir de Mailly-Champagne) et de 80% de vin clair blanc 50% Pinot Meunier, 50% Chardonnay.

Elaboration

- Cueillette manuelle.
- Pressurage agréé qualitatif.
- Fermentation alcoolique et Malo lactique en cuve inox thermo régulée.

Dosage

8g/l (MCR)

Dégustation

La présentation visuelle évoque la fraîcheur et la gourmandise. La robe suggère la framboise. Elle est animée par une effervescence fine dont les trains de bulles rapides nourrissent en surface un petit collier de bulles. Le premier nez confirme cette sensation de gourmandise. L'attaque en bouche est assez large et la tonicité de l'effervescence se marie à la vivacité pour apporter du dynamisme et du grain. La finale est assez longue et génère une pointe d'amertume rafraichissante. Le Spécial Club Rosé 2014 préférera la compagnie des viandes et fromages telle que l'agneau, le canard ainsi que le vieux Gouda ou la vieille Mimolette.

Flacottage

Caisse de 6 bouteilles en coffrets individuels