

Dissidente

R o s é d e s a i g n é e 2 0 1 7



« Disruptive, rare et généreuse »

2017 : Après un épisode de gelées de printemps, l'année fût particulièrement sèche et chaude.

Ce qui a conféré aux raisins une belle maturité et une grande qualité.

Le caractère du vin :

Robe rosée légèrement tuilée. Les fines bulles annoncent un vieillissement accompli. Nez aux arômes de fruits rouges mûrs (cassis et fraise des bois), ample et gourmand.

En bouche, l'attaque est franche et souple à la fois. D'une belle structure, elle offre fraîcheur et rondeur. Les notes de framboise rappellent la maturité du nez. Les très discrets amers en fin de bouche laissent une belle longueur et ouvre l'appétit.

Cuvée qui allie la structure et la gourmandise du pinot Noir.

Le tout avec beaucoup de fraîcheur et de finesse.

Service et accords mets vins :

Il est impératif de la servir à une température de 12°C (à servir comme un grand vin blanc). Préférez un verre à vin, ample, afin de pouvoir profiter de toute la complexité et l'expression de cette cuvée.

À déguster à l'apéritif avec un fromage de chèvre au baie rouges ou encore un magret de canard aux aïnelles.

Vinification :

Raisins issus de la parcelle Les Vaulardey

Macération de 32h sur vendange totalement éraflée

Non chaptalisé

Pressurage au pied

Fermentation malolactique complète

Date de tirage : 17 mai 2018

Nombre de bouteilles tirées : 466

Poignée 4 fois durant son vieillissement et remuage manuel sur pupitre.

Caractéristiques :

100% Pinot Noir

Vendange millésimée 2017

Titre alcoolique : 12,5%vol

Sucres résiduels : 0.2 g/L (Brut Nature)

Non sulfitée au dégorgement (SO2 total) : 0.017g/l