

# COTEAUX CHAMPENOIS

R o s é - m i l l é s i m e 2 0 2 2



« Ne pas se fier aux apparences...»

2022 : Après un débourrement précoce et une année très ensoleillée, La vendange fût particulièrement chaude, avec des raisins d'une très grande maturité.

## Le caractère du vin :

Robe rosée framboise aux reflets oeil de perdix.

Au nez, les notes de cerise griotte et fraise des bois annoncent une maturité optimale. En bouche, l'attaque est franche et les arômes rappellent ceux du nez avec des notes de fruits rouges très mûrs. Les notes vanillées sont présentes et au fil de la dégustation et de l'aération du vin, ces dernières s'estompent pour laisser place à la rondeur et à la gourmandise.

Cuvée qui saura surprendre tous les amateurs de vins.

## Service et accords mets vins :

Avant service, maintenez la bouteille à la verticale et carafez le. Cuvée brut de fût, un léger dépôt est présent au fond de la bouteille.

Il est impératif de ne pas le servir à une température inférieure à 14°C .

A déguster à l'apéritif ou au court d'un repas, sur un magret de canard rosé, un gibier volaille ou encore avec un dessert aux fruits rouges - chocolat noir.

## Vinification :

Parcelle dont sont issus les raisins : Les linchoux

Rosé de pressurage direct le 7 septembre 2022

Fraction de moût utilisée : les tailles

Non chaptalisé

Fermentation alcoolique en fût de chêne de 2 vins

Elevée dans le même fût durant presque 12 mois

Fermentation malolactique complète

Date de mise en bouteille : 30 août 2023

Nombre de bouteilles tirées : 533

## Caractéristiques :

Assemblage : 100% Pinot Noir

Brut de fût, non filtrée, non collé et non passée au froid

SO2 total : 0.028mg/L

SO2 libre (actif) : < 0.06g/L (limite d'analyse)