

# ROSE DE SAIGNEE

## Caractères de la cuvée

Crus entrant dans sa composition : *1<sup>er</sup> cru*

Cuvée issue d'une seule parcelle :  Oui  Non

Age moyen des parcelles : *36 ans*

Situation des parcelles :

- Vallée de la Marne
- Montagne de Reims
- Côte des Blancs
- Côte des Bar

Age moyen des vignes : *36 ans*

Proportion des cépages assemblés :

- 100 % de chardonnay
- 0 % de meunier
- 100 % de pinot noir
- 0 % de vins de réserve

Année(s) de récolte : *2011*

Particularités de vinification :

- cuves de macération
- avec fermentation malolactique
- sans fermentation malolactique
  
- fûts
- foudres
- neufs
- vieux

Tirage sous liège :  Oui  Non

Filtration :  Oui  Non

Dosage : *8 g/litre*

Temps de repos en cave : *2 années minimum*

Personnalité du vin, commentaires de dégustation (œil, nez, bouche) :

**Champagne rosé élaboré par macération à partir de Pinot noir issus de vieilles vignes.**

*Il séduit au premier regard par sa teinte rubis et son flaconnage soigné.*

*Ce vin expressif étonne par son élégance et la rondeur de ses arômes de fruits rouges (fraise des bois, cerise).*

Conseil de dégustation (occasions, mets, température) :

*Vin d'apéritif mais qui peut également accompagner tout le repas (sur viandes rouges et dessert sucré notamment).*

