

« Gourmandise fruitée » Brut Rosé « Âme de la Rive Droite »

Caractéristiques

60% Meunier (15% de Coteaux
Champenois Rouge en Meunier)
25% Pinot Noir
15% Chardonnay

Dosage : 7 g/l

Vendange : 2018

Tirage : Mars 2021

Viellissement sur lies : 36 mois

Demi-bouteilles disponibles avec
vendange 2019 et tirage 2020.



Viticulteurs depuis 10
générations (1700) et
Vignerons Indépendants et
Récoltants-Manipulants
depuis 1954.



Certifiés Haute Valeur
Environnementale (HVE)
depuis 2015.



Domaine de 8 hectares
certifié en Agriculture
Biologique depuis 2023.



*Une douce expression de fruits rouges dans une robe claire intense, cette
cuvée égaye toutes les tables et surprendra les papilles.*

Travail de la vigne

*Certification HVE et conversion vers l'Agriculture Biologique avec utilisation de plantes et
de produits naturels. Pratique du zéro insecticide depuis près de 20 ans et zéro herbicide
depuis 10 ans avec respect consciencieux du cycle de la plante.*

*Notre vignoble est composé de 8 hectares répartis en 40 parcelles sur l'unique terroir
argilo-calcaire de Vincelles en Vallée de Marne.*

Vinification

*Vendanges à la meilleure maturité pour supprimer la chaptalisation. Pressurage à la
propriété. Vinification en jarres en grès, cuves bétons ovoïdes, foudre et cuves acier-
émaillées thermo-régulées. Passage au froid et fermentations alcoolique et
malolactique effectuées. Sulfites réduits au strict minimum.*

Note du sommelier

*« Vin gourmand et subtil présentant une plénitude gustative, explosion en bouche de
multiples fruits rouges acidulés et légèrement épicés. La richesse observée en finale et
son parfait équilibre donne un grand intérêt aux mariages les plus complexes. »*

Frédéric Pagneux, Sommelier Conseil

Accords

Clafoutis marinas au citron de Menton.

Cascade de groseilles et granités au Champagne rosé.

Marbré de foie gras aux Burlats.