



Séduction

PAR CÉDRIC GUYOT
RÉCOLTANT-MANIPULANT



SINCERE

ROSE



Le Vignoble

Terroir: Bethon, La Celle SS Chantemerle, Fontaine Denis Nuisy, Barbonne Fayel.

Cépage : Chardonnay/Pinot Noir

Surface moyenne : 0.35 Ha

Type de sol : Argilo calcaire

Moyenne d'âge : 40 ans

Taille: Chablis et Cordon de Royat

La cuvée

Vendange : manuelle

Vinification : en cuve régulée, FML 100 % réalisée lors de la FA sur lie

Assemblage : 13% rouge de Pinot Noir / 87% blanc (60% Pinot Noir / 40% Chardonnay)

Tirage : Mai 2019

Vieillessement : 22 mois sur lattes

Dosage : Brut 10.24 g/litre (//)

Acidité totale : 4.3 g d'H₂SO₄/litre

Degré alcoolique : 12.9 %

Flaconnage : Bouteille traditionnelle (375ml, 750 ml, 1500ml)

La dégustation

L'œil: rosé, étincelant, flashy

Au nez : fraise des bois, cassis

En bouche : rondeur, gourmandise

Température de service : 8° - 10°

En accompagnement

Idéal sur un dessert au biscuit rose de Reims.