Séduction
PAR CÉDRIC GUYOT
RÉCOLTANT-MANIPULANT

SINCERE

ROSE



Le Vignoble

Terroir: 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 (91% Pinot Noir / 9% Chardonnay)

Tirage : Mai 2023

Vieillissement : 34 mois sur lattes

Dosage : Brut 6.8 g/litre (//)

Acidité totale : 3.8 g d'H2SO4/litre

Degré alcoolique : 13.10 %

Flaconnage : Bouteille traditionnelle (750 ml)

La dégustation

L'œil: Rose tendre et fines bulles

Au nez : Framboise, cerise

En bouche : Vif et acidulé/miel, fruits confits et brioche

Température de service : 8° - 10°

En accompagnement

Idéal avec un tataki de thon ou sur un dessert à la framboise.

10 Rue des Tessards 51120 Fontaine Denis Nuisy - France - Tél : +33 (0)3 26 80 22 18 – E-mail : info@champagneguyot.com