



Rosé de Saignée

EXTRA BRUT

Le mot du chef de cave

“Un Champagne Rosé issu de macération, voilà notre engagement. Un vin construit autour de nos plus vieilles parcelles de Meunier et de Pinot Noir, un assemblage unique à chaque vendange alliant la gourmandise et la plénitude de ses deux cépages, magnifié par un dosage en Extra-Brut.”

Laurent Hostomme

Dégustation



Robe rubis chatoyant.
Effervescence fine et dynamique.



Arômes de cassis, de confiture de framboises et de biscuits cuillère légèrement beurrés.



La bouche est fraîche et tendue.
Notes de confiture de fruits rouges et d'oranges amères.
Finale tonique sur l'orange sanguine.

Accord mets & Champagne

“Ce rosé s'associera parfaitement avec un plat relevé et épicé, tel que des nouilles sautées au boeuf, une alliance audacieuse et pleine de caractère.”

Caractéristiques techniques

Cépages

75% Meunier - 25 % Pinot Noir

Terroirs

Vallée de la Marne : Boursault, Oeuilly, Serzy.

Vinification

Premier tri de la vendange à la parcelle, second tri au pressoir. Foulage, égrappage et macération pelliculaire à froid durant 24 à 48 heures.
Fermentation alcoolique sous contrôle de température en cuve inox.
Pas de fermentation malolactique.
5 % de vin de réserve.

Vieillessement

24 mois sur lies.

Dosage

Extra-Brut - 4 gr/L

3 à 4 mois avant commercialisation

- 17 -

