

BRUT ROSÉ

Assemblage

45% Chardonnay, 45% Pinot Meunier und 10% Pinot Noir
75% vom 18 Monaten alter Wein und 25% vom Wein in Reserve
6 Weingebiete im Herz von *Coteaux du Petit Morin, Côte de Sézanne* und der *Vallée de la Marne* : **Villevénard, Etoges, Broyses, Allemant, Charly sur Marne, Passy Grigny...**
30 Parzellen... Rotwein ursprünglich aus verschiedenen älteren Reben

Böden

Kalkstein, lehmig, leicht schleimig

Rebe

Die sind ca. 35 Jahre alt und die ältesten eher für die Herstellung vom Rotwein (Pinot Noir "lâche"). Der traditionelle und nachhaltige Weinberg- Management und das ständige Streben nach Umwelt sind das Know-How der natürlichen Weinqualität und der Ausdruck des Terroir

Weinbearbeitung

alkoholische und apfelmilchsäure Gärung in thermoregulierten Edelstahltanks
Weinsteinstabilisierung bei 4° während 12 Stunden dann Feinfiltration mit Kieselgur

Weinreifung

18 Monate auf Bodensatz und 6 Monate nach Enthefen

Dosierung

11 g/L

Verkostung

Fruchtig begleitet von einem leichten Kirsch- und Grapefruit Geschmack, Zitrusfrucht Aromen

Gerichte/Weine

Begleitet sehr gerne gewürzte Speisen mit Anis, Ingwer oder Zitrone sowie sowie süß-salzige Speisen oder auch frische Salate

