

Cuvée BRUT ROSÉ DE SAIGNÉE

Descriptif technique :

- Vignoble de la Vallée de la Marne : **Cuisles - parcelle l'étau**
- Sols : **argile verte illite, crayeux**
- Age des vignes : **50 ans**
- Assemblage cépages : **100% Meunier**
- Assemblage années : **2013**

VINIFICATION

- Fermentation alcoolique : **en cuve, macération de 36 heures**
- Elevage : **en cuve inox**
- Vieillissement en cave : **36 mois sur lies**
- Dosage : **Extra Brut**

Disponible en bouteilles (75 cl).



Dégustation :

- **Robe** : cuivre.
- **Nez** : fruits rouges, floral, épices, notes viandées.
- **Palais** : bouche fraîche, attaque souple, effervescence présente étoffée, concentration. Final calcaire et fruité, bonne pureté.
- **Température & Accord mets** : vin à servir à 12°C. S'adapte aussi bien aux poissons qu'aux viandes (éviter les accords sucrés, le gras et les légumes) tous fromages sauf le bleu.

« Réduire les manipulations œnologiques,
c'est préserver le goût de notre terroir » André Heucq