



BRUT ROSE *Pluie d'été*

100% de Pinot Noir - VENDANGE 2017

Méli-mélo de fruits rouges

*Terroir Côte des Bar – sous-sol kimméridgien – sol argilo-calcaire
Parcelle Champ du Clos exposition Sud à Landreville en Pinot Noir – Vigne de 46 ans
Date de vendange le 9 septembre 2017 – Degré naturel : 11°4
Macération pré fermentaire à froid
Elevage sur lies fines en cuve inox et mise en bouteille le 4 mai 2018*

La vigne :

Ce champagne est issu d'une viticulture centrée autour de l'équilibre de la plante. Nous pratiquons un enherbement naturel alterné avec des labours pour que le sol révèle pleinement son terroir. Cette vigne ne reçoit aucun produit chimique depuis 2011. Bien au contraire, nous leur appliquons des soins à base de minéraux, d'extraits de plantes et d'huiles essentielles à vertus thérapeutiques afin de favoriser leurs défenses naturelles et vous offrir un beau raisin, gourmand et concentré

Le vin :

**Robe corail d'une intense luminosité
Tourbillon de fines bulles**

Le nez est un festival de fruits rouges : fraise, framboise, groseille. Il nous promène par une belle matinée ensoleillée au cœur d'un jardin de fruits délicats et confits. Le nez gourmand traduit une extrême maturité.

La bouche est élégante. Le fruit se révèle d'un corps tendre et mûr. Il soutient une belle finale fraîche et épicée.

...et sa jolie bouche gourmande en baisers m'a tout rendu... Georges Brassens

De l'entrée au dessert, il se mariera particulièrement bien avec une Terrine de Ris de veau à l'orange, un Fromage de chèvre frais et son coulis de framboise, ou une Charlotte aux fraises

Dosage : 9g/L de sucre

