FICHE CUVEE ROSE

CEPAGES :

Chardonnay (10 %) | Meunier (90 %)

Un Champagne féminin et gourmand. Une cuvée composée à 80% de Meunier et de 10% de Chardonnay élevés en fût. L'incorporation de 10% de vin rouge de Meunier lui apporte cette sublime couleur et cette complexité.

CARACTERISTIQUES :

- Villages/Crus dominants : Passy-Grigny
- Année de base de la récolte : 2020
- Proportion de vins de réserve utilisés : 33%
- Volume de production annuelle : 3 000 bouteilles

VINIFICATION :

- Fermentation malolactique
- Elevage : cuve inox
- Filtration, passage au froid
- Chardonnay élevés en fût pendant 6 mois
- Temps de repos en cave : 6 ans
- Degré d'alcool : 12.5%
- Dosage : 11,5 g/L
- Dégorgement : 27 Juin 2025