CHAMPAGNE ROSE

DEGUSTATION :
D'une belle robe rose saumonée, cette cuvée livre des arômes d'amande, de bonbon aux coquelicots avec des notes de fruits rouges. La bouche souple et généreuse apporte la rondeur sans trop de vinosité, tout en gardant une certaine fraîcheur en final.

ASSEMBLAGE :
100% de Pinot Noir dont 30% de vin de réserve. Sa couleur est obtenue par macération des peaux du raisin.

PINOT NOIR

SITUATION :
Situé dans l'Aube, au Sud-Est de l'appellation Champagne.

SOLS :
Coteaux argilo-calcaires, exposition Sud / Sud-Ouest.

CLIMAT :
Climat océanique à tendance continentale. La température moyenne annuelle est de 11°C. La pluviométrie est de 650 mm/an avec une faible insolation. La croissance et le développement de la vigne s'en trouvent limités et la maturation des raisins, adaptée à la fraîcheur et à la finesse recherchées dans nos Champagnes.

VENDANGE :
Exclusivement manuelle en caisse traditionnelles de 40 kg. C'est bien là une des spécificités du vignoble champenois.

VINIFICATION / ELEVAGE :
Fermentation alcoolique et malo-lactique s'effectuent en cuves inox thermo-régulées dans la pure tradition champenoise ! Vieillissement sur lies. Les bouteilles sont remuées automatiquement à l'aide de gyropalettes afin d'évacuer la lie. Dosage : 9 g/L.

ACCORD METS / VIN :
Viande blanche et barbecue seront des accords classiques. Il pourra aussi harmonieusement compléter un saumon aux amandes ou une sole sauce armoricaine. Les fromages de chèvre seront également un fidèle compagnon, ainsi que les desserts aux fruits rouges.

TEMPERATURE DE CONSOMMATION :
Servir frais, à 8°C.

CONSERVATION :
A conserver à l'horizontal, dans un endroit sec et frais.

Champagne Guillaumée Christiane, 1 impasse du Moulin, 10200 Rouvres-les-Vignes - 06 03 08 11 07
contact@champagne-guillaumee.fr