

## LATE RELEASE

*Rosé 1995*

### MILLÉSIME

Le millésime 1995 est le reflet parfait des conditions climatiques champenoises très « classiques » qui lui ont donné naissance : à la fois élégant, structuré par une belle acidité, et d'une magnifique complexité aromatique. Cette expression de maturité à l'équilibre, d'intégration des saveurs, s'est encore plus révélée grâce aux Chardonnays de la Côte des Blancs et à quelques Pinots noirs sur sols crayeux.

Vendanges du 25 septembre au 9 octobre 1995.

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur rose-ambrée et légèrement dorée.

Effervescence douce et régulière.

Bouquet zesté d'agrumes acidulés (citron), de fruits légèrement alcoolisés (cerise, kirsch) associés à des notes de poudre de cacao, caramel au beurre salé et noisettes torréfiées. À l'aération, le Pinot noir prend la main en mêlant avec complexité un caractère très crayeux avec des arômes de maturité comme la pivoine, le cèdre et le sous-bois.

Bouche ample, déliée et fraîche. La bulle est très douce, intimement associée à la texture huilée, presque savoureuse. Le temps est suspendu par cet équilibre naturel où les éléments sont presque fusionnels, chacun jouant parfaitement sa partition sans jamais s'imposer aux autres. La finale révèle une belle acidité, longue, vivifiante, presque une brise marine dont l'allure est résolument crayeuse et saline.



### ÉLABORATION

**ORIGINE :**

Notre vignoble de « La Rivière »

**CÉPAGES :**

51% Pinot noir  
49% Chardonnay

**VINS SOUS BOIS :** 9%

**FERMENTATION MALOLACTIQUE :** 4%

**DOSAGE :** 8g/l

**MISE EN MARCHÉ :** 2024

**DÉGORGEMENT :**

16/11/2006

Rosé d'infusion : longue et douce infusion du Pinot noir qui permet d'en extraire le côté juteux et mûr tout en préservant son immense fraîcheur saline. Quelques jus de Chardonnays sont ainsi coulés dans une macération de Pinots noirs, pour fermenter ensemble et s'intégrer parfaitement.