

## MILLÉSIME

Année spectaculaire, froide et sèche avec une floraison compliquée, surtout sur les chardonnays, aboutissant à un millerandage d'où des petites grappes avec une forte concentration. Été capricieux fait d'alternances de fortes chaleurs et d'épisodes pluvieux. Finalement, le déficit hydrique de l'ordre de 20% donnera naissance à une incroyable concentration aromatique digne des grands vins de bourgogne avec un bel équilibre de maturité accompagné d'une haute acidité. 1996 donnera naissance à de grands vins frais et racés, très minéraux.

Vendanges du 21 septembre au 5 octobre 1996.

## LATE RELEASE

*Rosé 1996*

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur rose à reflets oranges et dorés

Effervescence dynamique ultra fine à cordon soutenu.

Bouquet de fruits rouges légèrement alcoolisés (framboise) associant des notes végétales de pétale (pivoine) à des nuances lardées (fumées) et épicées (cannelle) typiques du millésime 1996. À l'aération, la gourmandise apparaît avec l'amande, le miel et le nougat.

Bouche intense à la texture magistralement vineuse et fraîche à la fois. Sensation de grande concentration, de matière enveloppante, savoureuse associée à une finale acide qui se dévoile crescendo. C'est toute la puissante expression du Pinot noir savoureux, juteux et long dans un millésime de fraîcheur. Grand vin de champagne à la finale énergique et finement épicée.



## ÉLABORATION

### ORIGINE :

Notre vignoble de « La Rivière »

### CÉPAGES :

56% Pinot noir  
44% Chardonnay

**VINS SOUS BOIS** : 3%

**FERMENTATION MALOLACTIQUE** : 4%

**DOSAGE** : 9g/l

**MISE EN MARCHÉ** : 2024

### DÉGORGEMENT :

14/11/2007

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.