

LATE RELEASE

Rosé 1998

MILLÉSIME

Cette année particulièrement chaude et généreuse, mûre et tendre, a livré une panoplie exubérante, des parfums rayonnants de fruits. Ce fut une année de questionnement où le rosé a trouvé une voie parfaite : fruit juteux, intense, texture vineuse et croquante, presque tannique, doublée d'une touche épicée et fraîche.

Vendanges du 17 septembre au 3 octobre 1998.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur rose profond et lumineux.

Effervescence dynamique et intense.

Bouquet délicat et parfumé où l'on retrouve les fruits rouges frais acidulés et légèrement alcoolisés (cerise, cassis) associés à des notes crayeuses et d'amande grillée provenant de l'autolyse. Presque plus champagne blanc que rosé !

Bouche sereine, puissante, vineuse, sensation d'un jus pleinement abouti. La texture est douce, caressante presque réconfortante. Ce champagne rosé se livre entier, immédiat et sans retenue dévoilant une grande douceur presque sensuelle et délicate. Une finale fraîche vient alléger l'ensemble avec une légère amertume mûre et tannique qui donne du relief et prolonge le goût.



ÉLABORATION

ORIGINE :

Notre vignoble de « La Rivière »

CÉPAGES :

64% Pinot noir
36% Chardonnay

VINS SOUS BOIS : 6%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 7%

DOSAGE : 8g/l

MISE EN MARCHÉ : 2024

DÉGORGEMENT :

18/11/2009

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.