

MILLÉSIME

Année orageuse et venteuse. Un démarrage en saison très précoce suivi d'un été solaire et sec qui ne souffrira heureusement pas du temps très pluvieux de la vendange. Finalement, ce millésime 1999 a donné naissance à des vins puissants, concentrés, généreux, séducteurs et gourmands avec des attaques fraîches suivies de notes fondantes de fruits et d'épices douces.

Vendanges du 15 septembre au 1^{er} octobre 1999.

LATE RELEASE

Rosé 1999

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur rose brillant et profond

Effervescence fine et régulière.

Bouquet solaire et complexe de fruits noirs mûrs et concentrés (cassis, myrtille). Le Pinot noir apporte tous ses parfums raffinés caractéristiques de fruits rouges frais et de pivoine. S'ajoute ici un caractère délicieux finement boisé et chocolaté.

Bouche ronde et crémeuse au fruit concentré et rôti. L'allure est large, généreuse et ample mais fraîche, équilibrée et déliée sans aucune lourdeur grâce à un incroyable caractère salivant qui s'affirme en milieu de bouche et qui provient de la proportion plus élevée d'élevage en foudres de chêne. Impression de sapidité fine et grainée aux composés phénoliques mûrs et sans aucune aspérité ni amertume. La bouche reste fraîche, allongée, ouvrant progressivement sur une finale longue épicée (cacao poudré) et légèrement torréfiée. On est dans le très grand rosé délicieux et structuré.



ÉLABORATION

ORIGINE :

Notre vignoble de « La Rivière »

CÉPAGES :

53% Pinot noir
47% Chardonnay

VINS SOUS BOIS : 26%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 5%

DOSAGE : 8g/l

MISE EN MARCHÉ : 2024

DÉGORGEMENT :

24/11/2010

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.