



## Authentique Rosé - Grand Cru Bouzy - Brut

AOC Champagne Grand Cru Bouzy, Champagne, France

*"Authentique" car il est élaboré selon la méthode ancestrale de la macération, ou encore par la saignée du Bouzy Rouge en cours de fermentation. 10 à 15 % de Chardonnay très vif viennent équilibrer ce rosé de Pinot Noir, et lui apportent finesse et longévité.*

### LE MILLÉSIME

- Brut sans année
- Assemblage d'années, cuvée perpétuelle depuis 1986
- Réserve 50% (réserve + base = double de la mise en bouteilles)

### SITUATION

- Bouzy (Grand Cru, Montagne de Reims)

### TERROIR

- Bouzy : sous-sol de pleine craie et sol argilo-calcaire, exposition régulière tournée au sud
- Climat du Bassin Parisien, avec des hivers doux, des printemps incertains, des étés chauds et des automnes frais mais habituellement assez beaux

### À LA VIGNE

- Viticulture durable : certifications Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne (engrais organiques, enherbement et autres techniques agroécologiques)
- Les vieilles vignes ne sont plus arrachées mais entreplantées pour préserver le potentiel génétique

### VENDANGES

- Cueillette manuelles
- Tri sur pied et table si nécessaire
- Caisses blanches pour abaisser la température des raisins

### VINIFICATION

- Egrappage complet
- Macération à froid de Pinot Noir à 100% de 1 à 3 jours
- Pressurage traditionnel
- Débourageage par flottation 4 heures (limitation de l'infusion des impuretés)
- Thermorégulation de la fermentation à 18°C

### ÉLEVAGE

- Conservation sur lies fines de fermentation
- Cuves inox pour éviter l'apport d'arômes exogènes
- Dégradation malo-lactique pour l'épanouissement des vins
- Ajout de Chardonnay très vif pour 5 à 10% afin de compenser l'acidité perdue par la macération
- Mise en bouteilles en juillet lorsque les vins sont mures
- Rotation de stocks cuves et bouteilles d'environ 5 ans



