



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



CÉPAGES

Pinot Noir 85%, Chardonnay 15%

12.5% % VOL.

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: > 35 ans ans

Dosage: 6 g/l

SERVICE

Température de consommation : 12 °C

Potential de garde : 2/4 ans

DÉGUSTATION

Ce Champagne Rosé a extrait de la macération une couleur intense et un fruité affirmé. Il accompagnera un repas sur toute la durée. Il peut même se risquer sur un plateau de fromage aux saveurs corsées

ASPECT VISUEL

Rubis profond, soutenu, avec une mousse très présente provenant de sa richesse en matières extraites de la macération

AU NEZ

Très fruité, fruits rouges frais et confits, groseille et framboise, orange sanguine, pomelo

EN BOUCHE

Bien équilibré, rond, souple, long et puissant

ACCORDS GOURMANDS

- Poissons fumé
- Pâtés, terrines de viandes
- Volailles en sauce
- Viandes crues et fumées
- Fromages à pâte pressé ou molle, à croute fleurie, chèvre frais
- Desserts peu sucré à base de fruits rouges

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Cuisine du monde, Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles

	Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton		
	Champenoise verte allégée				75 cl		EBBRS	352370000189	3523700000226		
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	480	8	10	1.60 kg	10.23 kg	833 kg	32.5 cm.	8.5 cm	33 x 26.5 x 19.5 cm	120 X 80 X 170 cm

2/2

