



## 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: &gt; 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

| Palette Europe | Type de bouteille         |                  |                   |                  | 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) |
|----------------|---------------------------|------------------|-------------------|------------------|------------------|-------------------|--------------------|--------------------|---------------------|-------------------------------|-------------------------------|
|                | Cols par carton           | Cols par palette | Rangs par palette | Cartons par rang |                  |                   |                    |                    |                     |                               |                               |
|                | Champenoise verte allégée |                  |                   |                  |                  |                   |                    |                    |                     |                               |                               |
|                |                           |                  |                   |                  |                  |                   |                    |                    |                     |                               |                               |
| 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

