

ROSÉE Autolyse

À l'issue de la prise de mousse et lors du vieillissement en bouteille, les levures meurent progressivement et s'autolysent : elles libèrent des molécules qui vont interagir avec le vin et lui apporter gras et complexité.

« Autolyse », cuvées élevées en cave plusieurs années, célèbre le temps et son empreinte sur le vin.

Terroir

Côte de Sézanne

Exposition : sud-est

Sol : argile et craie

Âge moyen de la vigne : 45 ans

Assemblage

54% Chardonnay

26% Pinot Noir

20% Pinot Noir (vin rouge)

Dont 40% de vins de réserve

Vinification

Base 2012, tirage en Juin 2013

Fermentation en cuve inox et barrique en chêne

Fermentation malolactique réalisée

Vieillissement

10 années

Dosage

7g/l Brut

