



CHAMPAGNE

11

CHAMPAGNE DEROUILLAT

• CRÉATEUR DE SOURCES DE VIE •

726 Rosé DE SAIGNÉE MILLÉSIMÉ

Le Terroir

- Cru entrant dans la composition : Coteaux Sud d'Épernay : Monthelon - Une parcelle « Les Grands Vignes »
- Age de la parcelle : 27 ans
- Situation des parcelles : SUD
- Sol : Argilo-Calcaire



La Méthode Culturelle

- Porte-greffe : 41B
- Particularité de la viticulture : Haute Valeur Environnementale
- Enherbement - Confusion sexuelle - Labour
- Traitement des effluents et amendements naturels (algues compostées, fumures d'ovins)

La Vinification

- Année de récolte : 2015
- Proportion des cépages assemblés : 100% Meunier
- Vendanges : Tri à la main à la vigne puis grain par grain au pressoir
- Pressoir : type Coquart traditionnel, rond, vertical de 4000 kg soit 25 hl 50
- Particularité de la vinification : en cuves inox avec fermentation malolactique
- Vieillessement : 4 années de caves minimum
- Dosage : 5g/L
- Qualité : Extra-Brut
- Flacons : Bouteilles



La Dégustation

- Personnalité du vin, commentaires de dégustation : Couleur rose sauvage, des bulles d'une grande finesse, riche, profond et charpenté avec des arômes de griottes et bigarreaux mûrs.
- Conseils de dégustation : Carafes quelques minutes avant de servir. Au cours d'un repas, avec un gibier ou une viande rouge. Dessert fruits rouges et chocolat noir.

UNIQUE

