

MILLÉSIME

L'année 2016 se caractérise par un balancier climatique particulièrement prononcé : après un printemps frais et humide, plutôt tardif, l'été fut sec et chaud marqué par un épisode caniculaire à la fin août et une période de vendanges sèche et ensoleillée assurant la belle maturité des raisins. Ces conditions sèches et lumineuses profitèrent aux Pinots noirs, caniculaires, dont la maturité révèle un caractère fruité intense et une texture soyeuse. Les Chardonnays ne sont pas en reste, avec une allure plus classique, ciselée et saline.

Vendanges du 15 septembre au 1er octobre 2016.

*Un rosé profond et fruité
délivrant toute la maturité
et l'intensité d'un été
continental, sec et lumineux !*

ROSÉ 2016

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur saumonée à reflets rouges brillants. Couleur plus soutenue.

Effervescence fine, délicate mais dynamique.

Bouquet estival, de belle intensité et fraîcheur aromatique, mêlant les fruits jaunes, mûrs et juteux (pêche de vigne), les fruits rouges légèrement acidulés (groseille) et les agrumes (orange sanguine). À l'aération, on peut ensuite déceler des notes plus confiturées d'abricot rouge du Roussillon.

Bouche à l'attaque caressante, juteuse et concentrée mais immédiatement suivie par une fraîcheur saline et calcaire qui rend la matière très voluptueuse et délicate. On retrouve les fruits mûrs et croquants (pêche de vigne, nectarine) et les agrumes (citron) qui donnent une allure zestée, voire légèrement amère. L'effervescence douce et délicate est parfaitement fondue dans une texture de velours. Finale salivante, presque salée, avec une pointe de tanins et d'amers, cette incroyable sécheresse calcaire qui donne une impression de longueur infinie.



TÉLABORATION

ORIGINE : Vignoble de « La Rivière »

CRUS : Cumières, Chouilly

CÉPAGES :

62% Pinot noir

38% Chardonnay

VINS SOUS BOIS : 21%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 4%

DOSAGE : 8g/l

Rosé d'infusion : longue et douce infusion du Pinot noir qui permet d'en extraire le côté juteux et mûr tout en préservant son immense fraîcheur saline. Quelques jus de Chardonnays sont ainsi coulés dans une macération de Pinots noirs, pour fermenter ensemble et s'intégrer parfaitement.