

## AÑADA

2017, la añada de los riesgos... Un invierno y una primavera excepcionalmente cálidos y secos marcados por intensas heladas del 17 al 29 de abril que registraron el triste récord de 12 noches de heladas consecutivas. Les siguió un verano desapacible, húmedo y no especialmente caluroso, que culminó en un final de agosto casi tropical (húmedo y cálido) que favoreció una importante progresión de la podredumbre gris en las uvas Pinot noir y Meunier en plena maduración. Al final, la cosecha fue acelerada, ultrarrápida, y precisó de un trabajo de selección exigente, cuidadoso y metódico, sin precedentes en nuestra Casa.

*La suavidad y la frescura de este Rosé 2017 son el resultado de una «infusión» que ha concentrado lo mejor de los Pinot noirs de Cumières.*

## ROSÉ 2017

## NOTAS DE CATA

Bonito color rosa con reflejos ligeramente cobrizos.

Efervescencia fina y regular.

Bouquet inmediato de frutos del bosque (fresas y frambuesas silvestres) y cítricos (naranja sanguina) con algunas notas ácidas y aterciopeladas que evocan pétalos de flores. Con la aireación, los cítricos dan paso a matices yodados y de chocolate con algunos toques especiados y resinosos (cedro).

Boca aterciopelada y deliciosa, dotada de suma delicadeza y elegancia. Una sensación de textura sedosa que se evapora delicadamente para dar paso a una nube de perfumes delicados y ligeramente especiados. La fruta se concentra en un paso de boca casi licoroso, animada con sabores frescos y yodados. En el final, los matices golosos de chocolate se combinan con la frescura caliza para aportar una sensación larga, pura y salina.



## ELABORACIÓN

### ORIGEN:

Nuestro viñedo de «la Rivière»

**PAGOS:** Cumières, Chouilly

### VARIEDADES:

60% Pinot noir  
40% Chardonnay

**VINOS CON CRIANZA EN MADERA:** 29%

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** 24%

**DOSIFICACIÓN:** 8g/l

### VENDIMIA:

Del 31 de agosto al 9 de septiembre de 2017

Un rosado creado mediante una larga y suave infusión de Pinot noir que permite extraer su faceta más jugosa y madura preservando su inmensa frescura salina. Algunos mostos de Chardonnay se añaden a una maceración de Pinots noir para que fermenten juntos y se integren a la perfección.